Musteretiketten für Butter und Topfen

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 9

Butter* mit Rohmilch hergestellt/ oder Butter aus pasteurisiertem Rahm 82 % Fett***	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer, ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM	Verbrauchsdatum/**** Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei maximal 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen

* ein nur als „Butter“ bezeichnetes Produkt entspricht der Teebutter-Qualität (siehe Codex). Süßrahmbutter, Sauerrahmbutter und mild gesäuerte Butter können als solche bezeichnet werden.

** Butter kann aus Rohrahm oder pasteurisiertem Rahm hergestellt werden. Bei der Herstellung von Butter aus Rohrahm ist der Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ verpflichtend (gemäß VO (EG) Nr. 853/2004).

Wird der Rahm einer Wärmebehandlung unterzogen, so ist die Art der Wärmebehandlung zu deklarieren, z.B. aus pasteurisiertem Rahm;

*** der Mindestfettgehalt von Butter muss 82 % betragen und ist in der Bezeichnung anzugeben.

**** bei Süßrahmbutter aus Rohrahm ist eine Verbrauchsfrist von maximal 3 Tagen ab Milchgewinnung anzugeben. Bei allen anderen Buttersorten (auch aus Rohrahm) ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums korrekt.

Musteretiketten für Butter und Topfen

Frischkäse/Topfen **x % F.i.T.*, aus pasteurisierter Milch****	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund Identitätskennzeichen	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei maximal 6°C	Temperatur und Lagerbedingungen

* laut Codex werden Topfen oder Frischkäse grundsätzlich aus pasteurisierter Milch hergestellt, ausgenommen sind die vom Tierhalter selbst aus Rohmilch erzeugten Frischkäse (siehe nächste Seite).

Frischkäse, die einer nachträglichen Wärmebehandlung unterzogen wurden, werden als wärmebehandelte Frischkäse bezeichnet.

** Topfen und Frischkäse müssen bezüglich Bezeichnung, F.i.T., Höchstwassergehalt, Mindesttrockenmasse und Wff-Gehalt (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) gemäß den Vorgaben des Codex Kapitels B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen.

Musteretiketten für Butter und Topfen

Topfen **mit Rohmilch hergestellt*, mit natürlichem Fettgehalt mindestens 45 % F.i.T****	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM	Verbrauchsdatum *** Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei maximal 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen

* lt. Codex Kapitels B 32 darf Topfen aus Rohmilch nur vom Tierhalter hergestellt werden und der Wortlaut ist *„mit Rohmilch hergestellt…“.* Frischkäse werden grundsätzlich aus pasteurisierter Milch hergestellt.

** Topfen oder Frischkäse müssen bezüglich Bezeichnung, F.i.T., Höchstwassergehalt, Mindesttrockenmasse und Wff-Gehalt (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) gemäß den Vorgaben des Codex Kapitels B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen und der F.i.T. - Gehalt ist zu deklarieren.
Wird der Topfen aus Milch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt (also nicht mit Käsereimilch, die im Fettgehalt eingestellt wurde), kann die Kennzeichnung mit der Angabe „mindestens … % F.i.T.“ erfolgen; eine Überschreitung der Fettstufe „Vollfett“ wird toleriert.

*** bei Labtopfen aus Rohmilch ist immer ein Verbrauchsdatum von maximal 2 Tagen ab Milchgewinnung anzugeben. Wird pasteurisierte Milch verwendet oder der Topfen gesäuert, ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums („mindestens haltbar bis TT/MM“) zu machen.

Musteretiketten für Butter und Topfen

Kräutertopfen **x % F.i.T.* mit Rohmilch hergestellt**** Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund 250 g zu verbrauchen bis TT/MM *** gekühlt lagern bei maximal 6 °C Zutaten: **Topfen******, x %Kräuter*****, Salz	Bezeichnung des Lebensmittels Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen Nettofüllmenge Verbrauchsdatum Temperatur und Lagerbedingungen Zutaten Hervorheben allergener Zutaten

* Topfen oder Frischkäse müssen bezüglich Bezeichnung, F.i.T., Höchstwassergehalt, Mindesttrockenmasse und Wff-Gehalt (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) gemäß den Vorgaben des Codex Kapitels B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen.

** laut Codex darf Topfen aus Rohmilch nur vom Tierhalter hergestellt werden (siehe Etikett Topfen)

*** bei Topfen aus Rohmilch ist immer ein Verbrauchsdatum von maximal 2 Tagen ab Milchgewinnung anzugeben. Wird pasteurisierte Milch verwendet oder der Topfen gesäuert, kann das Mindesthaltbarkeitsdatum („*mindestens haltbar bis TT/MM*“) angegeben werden.

**** werden bei der Herstellung von Kräutertopfen, die Kräuter vor dem Dicklegen der Milch zugegeben, so sind zusätzlich zur Deklaration der Milch und des Labs die zur Erzeugung eingesetzten Mikroorganismen-Kulturen, Kräuter und allenfalls zugegebenes Salz in der Zutatenliste zu deklarieren. Wird bei der Herstellung des Kräutertopfens der fertige Topfen mit Kräutern und Gewürzen gemischt, ist die Deklaration „***Topfen***“ in der Zutatenliste ausreichend.

***** die Mengenangabe der Kräuter- bzw. Gewürzmischung kann bei Anteilen von unter 2 % entfallen. Bei einer Zugabemenge über 2% sind die einzelnen Kräuter und/oder jedoch Gewürze anzugeben.

Musteretiketten für Butter und Topfen

Frischkäsezubereitung mit Kräutern x % F.i.T.* oder Topfenzubereitung mit Kräutern x % F.i.T.* mit Rohmilch hergestellt**	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM***	Verbrauchsdatum
gekühlt lagern bei maximal 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: **Topfen**, **Sauerrahm**, x %Kräuter****, Salz	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten

* Topfen oder Frischkäse müssen bezüglich Bezeichnung, F.i.T., Höchstwassergehalt, Mindest-trockenmasse und Wff-Gehalt (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) gemäß den Vorgaben des Codex Kapitels B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen. Die Angabe bezieht sich auf die weiße Masse (Topfen). Frischkäsezubereitungen bestehen aus Frischkäse und anderen Lebensmitteln. Dazu zählen auch Zubereitungen aus Speisetopfen mit Butter oder Rahm und unter Zugabe von geschmackgebenden Zutaten hergestellten Streichkäse, z.B. Liptauer, sowie die aus Speisetopfen und Fürchten oder Fruchtzubereitungen und Zucker bestehenden Fruchttopfen. Mindestens 51% der Trockenmasse des Endproduktes muss aus Käsetrockenmasse, einschließlich des zugebenen Milchfetts bestehen. Fette oder Eiweiß, die nicht der Milch entstammen dürfen nicht zugegeben werden. Werden Zubereitung von Lebensmitteln eingesetzt, mit Zugaben von Speiseöl, Speisefett und/oder Eiweiß, die nicht der Milch entstammen, so darf der Fremdfettgehalt 2% am Endprodukt nicht überschreiten.

** lt. Codex darf Topfen aus Rohmilch nur vom Tierhalter hergestellt werden;

*** bei Topfen aus Rohmilch ist immer ein Verbrauchsdatum von maximal 2 Tagen ab Milchgewinnung anzugeben. Wird pasteurisierte Milch verwendet oder der Topfen gesäuert, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum („*mindestens haltbar bis TT/MM*“) anzugeben.

**** Bei einer Zugabemenge über 2% sind die einzelnen Kräuter und/oder Gewürze anzugeben. Die Mengenangabe der Kräuter- bzw. Gewürzmischung kann bei Anteilen von unter 2 % entfallen.

Musteretiketten für Butter und Topfen

Topfen- Gemüseaufstrich*	Bezeichnung des Lebensmittels das verwendete Gemüse in der Bezeichnung benennen
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
Mindestens haltbar bis TT/MM**	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei maximal 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: % **Topfen**, % Gemüse***, **Sauerrahm**, Salz, Kräuter, Gewürze	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten

* Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Aufstrich“ sind nicht im Codex geregelt ist. Bei einem „Topfenaufstrich“ können auch Fette oder Eiweiß zugegeben werden, die nicht aus Milch hergestellt wurden, wie z.B. Margarine (d.h. ein als „Topfenaufstrich“ bezeichnetes Produkt, ist als Milchprodukt nicht so hochwertig, wie eine „Topfenzubereitung“ oder eine „Frischkäsezubereitung“).

** Wird pasteurisierte Milch verwendet oder der Topfen gesäuert, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum zu deklarieren. Bei Topfen aus Rohmilch ist immer ein Verbrauchsdatum von maximal 2 Tagen ab Milchgewinnung anzugeben (*„zu verbrauchen bis TT/MM“*).

*** das verwendete Gemüse ist zu bezeichnen (rote Rüben, Karotten etc.) bzw. kann *„Gemüse“* in der Bezeichnung verwendet werden, wenn eine Mischung von Gemüse eingesetzt wird. In der Auflistung der Zutaten ist anzugeben, welche Gemüsearten enthalten sind (z.B. Zutaten: % **Topfen**, % Gemüse (Karotten, Pastinaken, **Sellerie**,…), Salz, Gewürze)

**** die Mengenangabe bei Gemüse, Kräuter- bzw. Gewürzmischung kann bei Anteilen von unter 2 % entfallen. Bei einer Zugabemenge über 2% sind die einzelnen Gemüse, Kräuter und/oder Gewürze anzugeben.

Musteretiketten für Butter und Topfen

Schafmischkäse* x% F.i.T. **aus 60 % pasteurisierter** Schaf- und 40 % Kuhmilch**	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei maximal 6°C	Temperatur und Lagerbedingungen

* Bei Mischkäse ist die Milch der Tierarten in absteigender Reihenfolge des Mischanteiles anzuführen. Wird mehr als 50 % Milch einer Tierart verwendet, kann bei dem Käse die Tierart angegeben werden.

Im Falle von Mischmilch werden von der Milch dieser Tierarten jeweils mindestens 10 % zugesetzt. Beträgt der Anteil der Milch einer Tierart weniger als 10 % darf eine Hervorhebung (Auslobung) dieser Tierart nicht erfolgen.

** Bei Käse aus Rohmilch ist die Angabe „mit Rohmilch hergestellt“ erforderlich (gemäß VO (EG) Nr. 853/2001).

Musteretiketten für Butter und Topfen

(Schaf)Käsewürfel/bällchen* **x % F.i.T., in Öl mit Kräutern** **aus pasteurisierter Schafmilch oder mit Rohmilch hergestellt****	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g*** Käseeinwaage: 180 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM oder mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei maximal 6 °C nach dem Öffnen bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
L-100107	Los-/Chargennummer
Zutaten: x % **Schafkäse**, y % Rapsöl, Kräuter	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

* eine nähere Bezeichnung nach der Käsegruppe wird empfohlen, z.B. Frischkäse, Weichkäse
Wird eine Frischkäsezubereitung verwendet ist diese als solche zu bezeichnen.

Achtung: die Bezeichnung „Feta“ darf nicht verwendet werden, da es sich bei dem Begriff um eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U) für ein griechisches Produkt handelt.

** Bei Käse aus Rohmilch ist der Hinweis „*mit Rohmilch hergestellt*“ erforderlich.

*** ist der Käse in Öl eingelegt, so ist anzunehmen, dass das Öl zum Verzehr vorgesehen ist. In diesem Fall ist die Deklaration der Käseeinwaage korrekt. Ist der Käse in Salzlake eingelegt, so sind die Nettofüllmenge (Gesamtmenge) und das Abtropfgewicht anzugeben. Die %-Angabe des Käseanteils ist dann nicht zusätzlich erforderlich.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungsfehler sind die häufigsten Beanstandungsgründe bei Direktvermarktungsprodukten. Die vorliegenden **Musteretiketten dienen als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung** der **rechtlich verpflichtenden Kennzeichnungselemente**. Von zusätzlichen freiwilligen Angaben auf Etiketten wird abgeraten, weil diese leider häufig Fehlerquellen sind. Bei der richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln ist auch immer entscheidend, auf welche Art, mit welchen Rezepturen und Zutaten die Produkte hergestellt werden.

Das **Kennzeichnungsrecht** ist durch die **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel geregelt (kurz „LMIV").

Die durchgeführte Überprüfung der Kennzeichnungsangaben erfolgte nach den aktuell verfügbaren Rechtsvorschriften, ist jedoch vorbehaltlich allfälliger Änderungen zu betrachten.

Die Kennzeichnungspflicht gilt im Allgemeinen für verpackte Lebensmittel und dient der Verbraucher:inneninformation. Gemäß Artikel 2 der LMIV werden Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel" nicht erfasst, d.h. diese müssen im Allgemeinen nicht gekennzeichnet werden (Ausnahme Allergenkennzeichnung – Allergene müssen auch bei offenem Verkauf gekennzeichnet sein).

Allgemeine Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit

Die Kennzeichnungselemente müssen an einer gut sichtbaren Stelle, deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft sowie unverwischbar angebracht werden. Sie dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Mindestschriftgröße:

Die Schriftgröße muss so sein, dass die Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) mindestens 1,2 mm hoch sind. Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss die Höhe der Kleinbuchstaben mindestens 0,9 mm sein.

Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, das heißt auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge
- ✓ ggf. Alkoholgehalt

Erläuterung zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungselemente für Butter, Topfen und Frischkäse

1. Bezeichnung des Lebensmittels - verkehrsübliche Bezeichnung und Anforderungen gemäß Codex Kapitel B 32

Das **österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus)** dient zur Verlautbarung von **Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen**, sowie von **Richtlinien für das Inverkehrbringen von Waren**. Der Codex ist keine Rechtsvorschrift im engeren Sinn, jedoch aus rechtlicher Sicht als **"objektiviertes Sachverständigengutachten"** einzustufen und damit meistens maßgeblich. Für Produzent:innen bedeutet dies, dass Produkte, die im Codex behandelt und beschrieben werden, diesen Anforderungen entsprechen, bzw. gemäß diesen Anforderungen produziert und bezeichnet werden müssen. Weichen die Produkte vom Codex ab, so ist zu beachten, dass kein Bezug zum österreichischen Codex oder zu Qualitätsprogrammen gemacht wird, die sich auf den Codex beziehen (z.B. AMA Gütesiegel, Hinweis auf „österreichische Qualität“).

Butter

Unter Butter versteht man Butter aus Kuhmilch. Butter aus Milch anderer Tierarten ist mit der Angabe der Tierart zu bezeichnen.

Der Mindestfettgehalt beträgt 82%, der Wassergehalt höchstens 16% und die fettfreie Trockenmasse höchstens 2%.

Butter wird gemäß Codex B 32 in drei Qualitätsstufen eingeteilt:
„**Teebutter**“ ist Butter erster Qualität. Sie wird aus pasteurisiertem Milchrahm hergestellt und weist einen mild-säuerlich-aromatischen Geschmack (mildgesäuerte Butter, Sauerrahmbutter) oder einen Obersgeschmack (Süßrahmbutter) auf, wobei hier ein leichter Kochgeschmack toleriert wird.

„**Tafelbutter**“ ist Butter der zweiten Qualitätsstufe. Sie wird aus pasteurisiertem Milchrahm oder aus einer Mischung von Milchrahm und Molkerahm hergestellt.

„**Kochbutter**“ ist Butter der dritten Qualitätsstufe, die aus rohem, thermisiertem oder pasteurisiertem Milchrahm oder aus einer Mischung von Milchrahm und Molkerahm hergestellt wird. Diese wird v.a. zum Kochen und zur Herstellung von Butterschmalz verwendet.

Eine weitere Einteilung kann nach der Herstellung erfolgen:

- **„Sauerrahmbutter“:** aus fermentiertem Rahm (traditionelle Methode) oder mit Hilfe von Milchsäurebakterienkulturen bzw. Milchsäurebakterienkonzentraten hergestellt.
- **Mildgesäuerte Butter:** aus nicht fermentiertem Rahm mit Hilfe von Milchsäurebakterienkulturen bzw. Milchsäurebakterienkonzentraten hergestellt.
- **„Süßrahmbutter“**: aus nicht fermentiertem Rahm und ohne Verwendung von Kulturen hergestellt.

Erläuterung zu den Kennzeichnungselementen

Buttererzeugnisse

z.B. „Butterschmalz“: mindestens 99,3% Fett, maximal 0,5% Wasser und 0,2% fettfreie Trockenmasse. „Kräuterbutter“: mindestens 62% Fett

Topfen, Frischkäse

wird aus Milch verschiedener Fettstufen, durch Säuerung oder Labeinwirkung hergestellt. Wird Milch von anderen Tierarten als Kuhmilch verwendet, ist dies mit der Angabe der Tierart zu bezeichnen.

Topfen oder Frischkäse aus Rohmilch dürfen nur vom Tierhalter hergestellt werden.
Die Bezeichnung, F.i.T.-Gehalt, Höchstwassergehalt, Mindesttrockenmasse und Wff (Wasserfreie Fettmasse) sind im Codex Kapitel B 32 geregelt.

Einteilung nach dem Fettgehalt der Trockenmasse (F.i.T.)

Bezeichnung der Fettstufe	F.i.T. %	Bezeichnung der Fettstufe	F.i.T. %
Doppelrahm	65	Halbfett	25
Rahm	55	Viertelfett	15
Vollfett	45	Mager	unter 15
Dreiviertelfett	35	Mager bei Frischkäse	bis 5

Toleriert wird eine Überschreitung um 5 % des angegebenen F.i.T.-Gehaltes (z.B. bei angegebenen 25 %F.i.T. werden bis zu 30 % F.i.T. toleriert). Dies gilt nicht für die Fettstufe „Mager“. Bei gereiftem Käse und Schmelzkäse werden in den Fettstufen „Vollfett“ und höher, Überschreitungen innerhalb des Fettstufenbereiches toleriert. Bei Produkten mit der Auslobung „Leicht“ wird eine F.i.T.-Unterschreitung im selben Ausmaß toleriert.

☞ **Achtung: keine Markennamen verwenden!** (z.B. Philadelphia, Brunch, Bresso, …)

2. Lebensmittelunternehmer, Identitätskennzeichen

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, das heißt Name, Straße, Hausnummer, PLZ und Ort sind anzugeben.

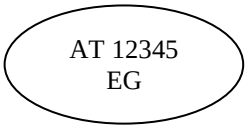
Identitätskennzeichen

Die Angabe des Identitätskennzeichens auf dem Etikett von Direktvermarktungsprodukten ist erforderlich, wenn der Betrieb für dieses Produkt oder dessen Vermarktungsform zulassungspflichtig ist.

Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

- das Land (AT für Österreich),
- die Zulassungsnummer des Betriebes und
- die Abkürzung EG.

Beispiel für ein Identitätskennzeichen:



Erläuterung zu den Kennzeichnungselementen

Zulassungspflicht besteht für Betriebe, die

- pasteurisierte Trinkmilch, nicht fermentierte Flüssigerzeugnisse (z.B. Kakao-, Vanille-, Erdbeerbeermilch, pasteurisiertes Schlagobers) und Eis aus Rohmilch herstellen;
- Rohmilch zukaufen und verarbeiten;
- Milcherzeugnissen an Lebensmittelunternehmer abgeben, die den Status als Einzelhandelsunternehmen überschreiten (z.B. Abgabe an Großhandel)
- Milch und Milcherzeugnissen nicht nur auf lokaler Ebene (=Österreich), abgeben, sondern z.B. ihre Produkte auch im Ausland vermarkten.

3. Nettofüllmenge

Die Nettofüllmenge ist in g oder kg anzugeben.

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt!**

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in
Gramm	Zentiliter	Millimeter
bis 50	bis 50	2
>50 bis 200	>5 bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben bei Milch können lauten:

- „mindestens haltbar bis TT/MM“ Tag und Monat genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes weniger als 3 Monate beträgt.
- „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“, wenn das Produkt zwischen 3 und 18 Monaten haltbar ist (ev. Käse eingelegt in Öl).

☞ **Achtung: Das Wort „mindestens“ muss ausgeschrieben werden!**

Damit Lebensmittel die **nach dem Öffnen der Verpackung** entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr.

Folgende unbestimmte Zeitangaben können z.B. verwendet werden:

- „ehebaldigst“ – innerhalb von ein bis zwei Tagen
- „einige Tage“ oder „wenige Tage“ – maximal eine Woche

Eine genaue Angabe von Tagen oder Wochen wird empfohlen. (Empfehlung zu Art. 25 LMIV, veröffentlicht mit Geschäftszahl: BMG-75210/0020-II/B/13/2014 vom 9.7.2014)

Ist kein Verzehrszeitraum angegeben, gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Erläuterung zu den Kennzeichnungselementen

Verbrauchsdatum:
Nicht fermentierte Rohmilchprodukte und Rohmilch sind in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich und können nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. (Rohmilch, Rohrahm, Süßrahmbutter aus Rohmilch und dabei anfallende Süßrahmbuttermilch und Labtopfen aus Rohmilch.
Die Festlegung des Verbrauchsdatums liegt in der Verantwortung des Produzenten, wobei als maximal zulässige Grenzen folgende Fristen gelten. Diese Produkte sind mit einem Verbrauchsdatum zu versehen.

Verbrauchsfristen für Rohmilchprodukte

Rohmilch	4 Tage ab Milchgewinnung
Rohrahm	4 Tage ab Milchgewinnung
Süßrahmbutter aus Rohrahm	3 Tage ab Milchgewinnung
Buttermilch von Süßrahmbutter aus Rohmilch	3 Tage ab Milchgewinnung
Labtopgen aus Rohmilch	2 Tage ab Milchgewinnung

Bei leicht verderblichen Produkten (Süßrahmbutter aus Rohrahm, Labtopfen aus Rohmilch) ist ein Verbrauchsdatum von maximal 2 Tagen ab Milchgewinnung anzugeben. Die Angabe muss lauten *„zu verbrauchen bis TT/MM“*, gekühlt bei max. 6°C lagern“. Dabei ist die Reihenfolge der Angabe („zu verbrauchen bis“, Datum, Lagerbedingungen) unbedingt einzuhalten.

5. Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen:

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Butter, Topfen und Frischkäse wichtig und gehört vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett. Butter, Topfen und Frischkäse sind gekühlt bei maximal 6°C zu lagern.

6. Los- oder Chargennummer

Die Los- oder Chargennummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr zu nehmen (Chargenbuch).

☞ Bei Produkten mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von über 3 Monaten, ist die Losnummer anzugeben.

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird und an einem Tag nur eine Charge produziert wird (z.B. „mindestens haltbar bis 31.12.2022“).

Erläuterung zu den Kennzeichnungselementen

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint.

Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

☞ Bei der Verwendung von fertigen Mischungen bzw. zusammengesetzten Zutaten, wie z.B. Gewürzmischungen oder Senf, sind sämtliche Zutaten zu deklarieren.

Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Wird ein Produkt durch bestimmte Zutaten charakterisiert oder werden eine oder mehrere Zutaten in der Sachbezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, so müssen diese nach ihrem %-Anteil im Produkt angegeben werden.

Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden, wie z.B. Kräuter- oder Gewürzmischungen.

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten Allergene sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben.

Sind Erzeugnisse aus Milch (Käse, Butter, fermentierte Milch, Rahm/Obers) enthalten, bei denen davon ausgegangen werden kann, dass für den durchschnittlichen Verbraucher klar ist, aus welchem der allergenen Stoffe das Produkt hergestellt wurde (nämlich aus Milch), so genügt die Auflistung und Hervorhebung des Produktes in der Zutatenliste.

z.B. bei Kräuterbutter

es lautet die Zutatenliste beispielsweise: *„Zutaten: **Butter**, Kräuter, Salz“***;**
Hier muss in der Zutatenliste nicht zusätzlich „Milch“ oder „aus Milch“ angegeben werden.

Erläuterung zu den Kennzeichnungselementen

☞ **Der Hinweis „enthält …“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht.

Genaue Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im ***„Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“*** dargestellt.

Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß VIVO verpflichtend, es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen;“ [….] und für „Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

das bedeutet:

☞ **Von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung befreit sind alle Direktvermarktungserzeugnisse** mit allen Vertriebsvarianten, wie beispielsweise der Verkauf Ab Hof, in Bauernläden, auf Märkten, im Rahmen der Hauszustellung oder auch in lokalen Einzelhandelsgeschäften, im Supermarkt (z.B. Regionalregal, Bauernecke), unabhängig davon, wie die Verkaufsanbahnung (Postwurf, Internet etc.) bzw. die Zustellung erfolgt. Entscheidend ist, dass die Produkte **regional und punktuell** vertrieben werden, was vom Erzeuger nachzuweisen ist.

☞ **Produkte von Direktvermarktern,** die **flächendeckend in ganz Österreich** erhältlich sind oder im **Ausland** vermarktet werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese **gilt bereits seit 13.12.2016 die verpflichtende Nährwertkennzeichnung**.

Die **Nährwertkennzeichnung** ist auch **verpflichtend, wenn nährwertbezogene Angaben gemacht werden** (das sind Angaben, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert) **oder das Lebensmittel beispielsweise mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde**.

Wird eine Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese den Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 entsprechen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben:

„Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die auf Analysen oder Berechnungen auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

Erläuterung zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnung von Bio-Produkten bzw. Produkten mit Bio-Zutaten

Zusätzlich zu den grundsätzlichen Kennzeichnungsbestimmungen sind bei BIO-Produkten die Bio-Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

Folgende Angaben sind im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das aktuelle EU-Bio-Logo (Größe: mindestens 9 mm hoch und 13,5 mm breit)

Der Biokontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis*: „aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau*“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten sind im *„Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung“* erläutert.

Freiwillige Auslobung der Herkunft und Deklaration der Herkunft von Primärzutaten

Machen Hersteller **freiwillig Angaben zum Ursprungsland, zu einer Herkunftsregion oder zum Herkunftsort** eines Lebensmittels und die primären Zutaten stammen nicht aus der ausgelobten Herkunft, so ist dieser Sachverhalt zu deklarieren (VO (EU) 2018/775).

Hinweise, die als Herkunftsangabe eingestuft sind und die Deklaration der Herkunft der primären Zutaten auslösen, können sein:

- *„ ... aus Österreich “, „ ... aus dem Innviertel“, „hergestellt in ...“, „gemacht in ...“*, etc.
- bildliche Darstellungen, wie Fahnen, Symbole, Logos, Landkarten, Monumente;

Beispiele: „Gutes vom Bauernhof“ mit der rot-weiß-rote Fahne, „Bio Austria“, etc.

Zutaten werden als „**Primärzutaten**“ eingestuft, wenn eine Zutat über 50 % des Lebensmittels ausmacht oder mit dem Produkt in Verbindung gebracht wird. Weiters sind Primärzutaten Zutaten, die wertbestimmend sind oder durch die Bezeichnung oder durch Abbildungen hervorgehoben werden.

Detailinformationen über die Deklaration der Herkunft von Primärzutaten gibt das „Merkblatt zur Angabe der Herkunft von Primärzutaten bei freiwilliger Herkunftsauslobung“.

Erläuterung zu den Kennzeichnungselementen

Angaben, die weder auf Etiketten noch auch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden sollen:

- **Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben**
  Angaben und Aussagen zu einem Produkt dürfen nicht geeignet sein, Konsument:innen zu täuschen oder in die Irre zu führen.
  Die Auslegung von „zur Irreführung geeignete Information" bedeutet in der Praxis eine „unrichtige Information". Eine Täuschung des Verbrauchers ist dann gegeben, wenn Lebensmittel mit irreführenden Bezeichnungen oder falschen Angaben über Art, Beschaffenheit, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart angeboten bzw. vermarktet werden.

- **Krankheitsbezogene Angaben**
  Es ist **verboten**, einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung, oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuzuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen zu lassen, z.B. *„xxx hilft bei Entzündungen"*

- **Gesundheitsbezogene Angaben**
  Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich **verboten** (z.B. *"... unterstützt das Nervensystem").* Ihre Verwendung ist erlaubt, wenn sie laut EG-ClaimsVO den allgemeinen Anforderungen und spezifischen Bedingungen entsprechen, zugelassen sind und in die Listen nach Art. 13 und 14 eingetragen sind.

- **Werbung mit Selbstverständlichkeiten**
  Es darf keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemacht werden. Das heißt, nicht erlaubt sind Angaben, durch die eine Besonderheit hervorgehoben wird, die alle vergleichbaren Lebensmittel ebenso aufweisen.

Impressum

Herausgeber LFI Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich: DI Dr. Martina Ortner, LK Österreich, LFI-Bildungsprojekt Direktvermarktung;

Die Musteretiketten sind als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten erstellt worden und von Gutachterinnen der AGES begutachtet. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: September 2022

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.