

Musteretiketten für Fleisch

<p>Frischfleisch von Schwein/Schaf/Ziege „aufgezogen in“ und „geschlachtet in“ Österreich“ „Ursprung Österreich“* Partienummer xxx</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Tierart</p> <p>Herkunft</p> <p>Partienummer (vom Betrieb zu vergeben)</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei 2 bis 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!</p>	<p>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

Seit 1. April 2015 ist die Kennzeichnung der Herkunft von verpacktem frischem und tiefgekühltem und Fleisch von Schwein, Geflügel, Schaf und Ziege, sowie von Faschierem für alle Vertriebswege verpflichtend.

* die Angabe „Ursprung Österreich“ ist möglich, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Österreich;

Musteretiketten für Fleisch

Grillkotelett gewürzt	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
500 g	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM	Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei 2 bis 6°C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch, Sonnenblumenöl, Gewürze, Sellerie, Senf (Senfkörner, Weingeistessig, Zucker), Salz	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* Senf ist eine zusammengesetzte Zutat. Es sind daher sämtliche im Senf enthaltenen Zutaten zu deklarieren.

Musteretiketten für Fleisch

<p>Rindfleisch Referenznummer des/der Tiere geschlachtet in Land (Österreich) Zulassungsnummer zerlegt in Land (Österreich) Zulassungsnummer Herkunft Österreich oder geboren, gemästet, geschlachtet in Österreich bzw. EU-Mitgliedsstaat oder „Herkunft Österreich“^(*)</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p> <p>Herkunft</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei 2 bis 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!</p>	<p>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

*) die Angabe „Herkunft Österreich“ ist möglich, wenn Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich;

Musteretiketten für Fleisch

<p>Wildfleisch * Tierart angeben</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Tierart</p>
<p>Franz Jäger Forstweg 3, 1234 Wald</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei 2 bis 6 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!</p>	<p>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

* falls zutreffend, ist zusätzlich „Wildbret aus Direktvermarktung“ unter Nennung des Jagdgebietes zu deklarieren.

Musteretiketten für Fleisch

<p>Fleisch tiefgekühlt Tierart und Teilstück Bei Rindfleisch: „Herkunft Österreich“ oder „geboren in ...“, „gemästet und geschlachtet in Österreich bzw. EU-Mitgliedsstaat“ Bei Schwein-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch „Ursprung: Österreich“*) oder „aufgezogen und geschlachtet in Österreich“</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p> <p>Tierart</p> <p>Herkunftsangabe je nach Tierart</p>
<p>Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>tiefgekühlt bei - 18 °C mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen Mindesthaltbarkeitsdatum,</p>
<p>im ***-Tiefkühlfach mindestens haltbar bis siehe Mindesthaltbarkeitsdatum im Kühlschrank bei 2-6 °C 2 Tage haltbar nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren</p>	<p>Verbraucherhinweis für Tiefkühlprodukte</p>
<p>L-010906</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>„eingefroren am TT/MM/JJ“</p>	<p>Datum des Einfrierens</p>
<p>Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!</p>	<p>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

*) „Ursprung Österreich“ ist nur erlaubt, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Österreich erfolgt sind.

Musteretiketten für Fleisch

<p>Faschiertes * „geboren in ..“ „gemästet und geschlachtet in Österreich“ „Herkunft Österreich“ **</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Herkunft</p>
<p>Franz Fleischer Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen ¹⁾</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM***</p>	<p>Verbrauchsfrist</p>
<p>gekühlt lagern bei 2 bis 4 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!</p>	<p>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

*) **Faschiertes:** Gemischtes Faschiertes aus Rind und Schwein (zu gleichen Teilen) kann als „Faschiertes“ bezeichnet werden, sonst sind Tierart und %-Anteil anzugeben;

**** Kennzeichnung von Faschierten(anteil) vom Rindfleisch**

„Herkunft Österreich“ ist nur erlaubt, wenn Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich erfolgt sind.

Seit 1. April 2015 ist die Kennzeichnung der Herkunft von frischem und tiefgekühltem und Fleisch von Schwein, Geflügel, Schaf und Ziege, sowie von Faschiertem für alle Vertriebswege verpflichtend.

Die Angabe „Ursprung Österreich“ ist nur erlaubt, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Österreich erfolgt sind.

*** Faschiertes darf nur **am Tag der Herstellung in Verkehr gebracht werden.**

Enthält das Etikett ein Identitätskennzeichen so sind folgende Angaben verpflichtend:

- „Fettgehalt geringer als...“
- „Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß geringer als...“

Musteretiketten für Fleisch

<p>Geflügel- oder Kaninchenfleisch „aufgezogen und geschlachtet in Österreich“, „Ursprung Österreich“ *</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Verpflichtende Angabe der Herkunft gilt für Geflügelfleisch</p>
<p>Franz Fleischer Schlachtgasse 3, 1234 Wurst</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>1,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>zu verbrauchen bis TT/MM **</p>	<p>Verbrauchsfrist</p>
<p>gekühlt lagern bei 2 bis 4 °C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!</p>	<p>Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten</p>

* **Seit 1. April 2015 ist die Kennzeichnung der Herkunft** von frischem und tiefgekühltem und Fleisch von Schwein, Geflügel, Schaf und Ziege, sowie von Faschierem für alle Vertriebswege verpflichtend.

„Ursprung Österreich“ ist nur erlaubt, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Österreich erfolgt sind.

Wird Geflügel oder Kaninchenfleisch nicht am Produktionsbetrieb und durch eine andere Person abgegeben, so ist zusätzlich zu deklarieren: **„aus bäuerlicher Schlachtung“ mit Name und Adresse des Produzenten und dem Schlachtdatum;**

Musteretiketten für Fleisch

Surfleisch*	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM	Mindesthaltbarkeitsdatum
gekühlt lagern bei + 2 bis + 6 °C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze (Sellerie)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten
Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

* Surfleisch ist gemäß Codex als Pökelfleisch eingestuft.

Musteretiketten für Fleisch

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel neu geregelt (kurz „LMIV“). Zu den Vorgaben in dieser Verordnung sind im Europäischen Parlament Durchführungsvorschriften in Ausarbeitung, welche zum momentanen Zeitpunkt noch nicht veröffentlicht wurden.

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. 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 Allergen Kennzeichnung);

Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen und Lesbarkeit:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft (unverwischbar) und leicht verständlich sein.

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße)

Sichtfeldregelung:

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

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar und lesbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;

Musteretiketten für Fleisch

Kennzeichnungselemente für Fleisch

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Für die Bezeichnung des Lebensmittels wird die rechtlich vorgeschriebene oder die verkehrsübliche Bezeichnung verwendet, die bei Fleisch in erster Linie durch den Lebensmittelcodex (Kapitel B14 Fleisch und Fleischerzeugnisse idgF, www.lebensmittelbuch.at) festgelegt ist.

Im Falle von Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut verkauft werden, wird der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aufgetaut“ hinzugefügt.

Bei **Tiefkühlprodukten** zusätzlich in unmittelbarer Nähe zur Bezeichnung des Lebensmittels ist der Hinweis „tiefgefroren“, tiefgekühlt“ oder „Tiefkühlkost“ erforderlich.

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, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben.

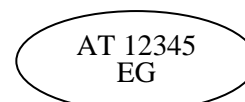
Identitätskennzeichen:

Die Angabe des Identitätskennzeichens auf dem Etikett von Waren ist erforderlich, wenn der Betrieb für dieses Produkt zulassungspflichtig ist (gemäß Verordnung (EG) 853/2004 idgF).

Das Identitätskennzeichen ist oval mit folgenden Angaben:

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

Beispiel für ein Identitätskennzeichen:



3. Nettofüllmenge

Angabe in Gramm oder Kilogramm, bzw. die offizielle Abkürzung „g“ oder „kg“

Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt!

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

4. Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum

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

- „mindestens haltbar bis TT/MM“, bei einer Haltbarkeit von weniger als 3 Monaten;
- „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“ bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten;
- „mindestens haltbar bis Ende JJ“, bei einer Haltbarkeit von über 18 Monaten;

Achtung: „mindestens“ ausschreiben!

Musteretiketten für Fleisch

Da die Haltbarkeit von Produkten von Einflussfaktoren wie verwendete Rohstoffe, Herstellungsart, Lagerung, Hygiene etc. abhängig ist, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller festzulegen.

Lebensmittel, die mikrobiologisch sehr leicht verderblich sind (z.B. Faschiertes oder in Dehnfolie verpacktes Frischfleisch), können nach kurzer Zeit eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Daher sind diese mit einem Verbrauchsdatum anstatt eines Mindesthaltbarkeitsdatums zu versehen. Zusätzlich sind die Aufbewahrungsbedingungen (z.B. zu verbrauchen bis 25.09.2015 bei Lagerung von max. 4°C) und Hinweise zur Küchenhygiene anzuführen. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden.

Verpflichtende zusätzliche Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum bei Tiefkühlprodukten:

- ✓ Datum des Einfrierens mit dem Wortlaut: „eingefroren am .TT/MM/JJ“
- ✓ Aufbewahrungstemperatur – 18 °C oder weniger
- ✓ erforderliche Anlage: z.B. im ***-Tiefkühlfach
- ✓ Lagerfrist beim Letztverbraucher z.B. „im Kühlschrank bei 2-6 °C 3 Tage haltbar“
- ✓ Hinweis: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“

Beispiel: Hühnerkeulen tiefgekühlt

*im ***-Tiefkühlfach mindestens haltbar bis TT/MM/JJ, im Kühlschrank bei 4-6 °C 5 Tage haltbar; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren; „eingefroren am TT/MM/JJ“*

☞ gekühltes Frischfleisch, nicht zum Ende der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsfrist einfrieren!

5. Losnummer

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

☞ Bei Produkten die länger als 3 Monate haltbar sind, ist die Losnummer anzugeben (z.B. Tiefkühlprodukte).

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn für das Produkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird und an einem Tag nur eine Charge produziert wird, z.B. „mindestens haltbar bis 31.12.2015“.

6. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen:

Der Hinweis auf die richtige Lagerung ist für die Haltbarkeit von Fleisch wichtig und gehört daher vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Etikett.

Bei der Angabe des Verbrauchsdatums sind die Aufbewahrungsbedingungen in unmittelbarer Nähe des Datums anzugeben: „zu verbrauchen bis TT.MM., bei 4°C zu lagern“

Musteretiketten für Fleisch

☞ Frischfleisch und Fleischzubereitungen sind mikrobiologisch leicht verderblich und müssen immer gekühlt (in der Regel bei 2-4°C) gelagert werden. Es ist besonders darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

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.

Eine zusammengesetzte Zutat ist im Zutatenverzeichnis mit ihrer Bezeichnung anzugeben, und unmittelbar danach hat die Aufzählung ihrer Zutaten zu folgen. Das heißt, bei der Verwendung von fertigen Mischungen sind sämtliche Zutaten zu deklarieren!

☞ **Achtung bei der Verwendung von fertigen Mischungen für die Herstellung von Fleischerzubereitungen, denn diese enthalten oft Zusatzstoffe!** Es ist nicht nur der Zusatzstoff bzw. die E-Nummer selbst, sondern auch die Zusatzstoffklasse anzugeben.

☞ Lebensmittel, die in bestimmten Gasen verpackt wurden, sind mit dem Wortlaut „**unter Schutzatmosphäre verpackt**“ zu kennzeichnen.

QUID-Regelung (Mengenmäßige Zutatendeklaration)

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

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

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

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe 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.

☞ **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. Bei Fleischzubereitungen wie beispielsweise „Grillfleisch gewürzt“ ist die Angabe einer Zutatenliste erforderlich, und damit ist die Angabe und Hervorhebung allenfalls zugegebener allergener Zutaten erforderlich.

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

Musteretiketten für Fleisch

Nährwertkennzeichnung

Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung 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 Nährwertigenschaften 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 schon den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Angaben sind in einer Tabelle darzustellen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben: „Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte des Anhangs V der LMIV) verpflichtend sein. Ausgenommen sein werden u.a. „Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ [...] und „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:

- ☞ Regional vermarktete Produkte von Direktvermarktern, die direkt an Endverbraucher oder lokale Einzelhandelsgeschäfte oder an die Gastronomie abgegeben werden, müssen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung aufweisen.
- ☞ unverarbeitete Erzeugnisse aus einer Zutat brauchen auch nach dem 13.12.2016 **keine** Nährwertkennzeichnung

Bio-Produkte:

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, muss dieses den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung entsprechen und es sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode,
- Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe
- das aktuelle EU-Bio-Logo (grünes Rechteck mit weißem Blatt aus Sternen),

Der Biokontrollstellencode muss unmittelbar unter dem EU-Bio-Logo angeordnet sein.

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

Hinweis: EU-Bio-Logo darf nur bei Tierarten, die in der Verordnung (EG) 889/2004 genannt sind, verwendet werden. (z.B. EU-Bio-Logo nicht bei Damwild verwenden)

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“*);

Musteretiketten für Fleisch

8. Gebrauchsanweisung

Bei manchen Produkten ist der Hinweis für die richtige Zubereitung notwendig, wie z.B. „vor dem Verzehr kochen“. Zusätzliche Informationen können freiwillig gemacht werden.

☞ Bei **leicht verderblichen Waren** (die nicht zum Rohverzehr bestimmt sind) wie frisches Fleisch, Faschiertes, Surfleisch, Fleischzubereitungen, Bratwürste, Geflügelfleisch oder Eier sind am Etikett folgende Hinweise (als Logo oder in Worten) anzubringen: "Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, durcherhitzen!"



☞ Bei Verkauf von offenem Fleisch ist der Aushang eines Posters oder das Auflegen von Info-Foldern zur Küchenhygiene erforderlich. (www.gesundheit.gv.at/)

9. Herkunft

Verpflichtende Rindfleischkennzeichnung (im Verkaufsraum oder am Etikett):

- **Referenznummer des/der Tiere:** zur Identifizierung des Tieres oder der Tiergruppe, von der das Fleisch stammt (Ohrmarkennummer oder Code)
- **Geschlachtet in Land (Österreich):** Zulassungsnummer (= Veterinärkontrollnummer) des Schlachtbetriebes
- **Zerlegt in Land (Österreich);** eine Zulassungsnummer kann nur angegeben werden, wenn der Betrieb eine Zulassungsnummer hat. Direktvermarkter als Zerlege und Verarbeitungsbetrieb brauchen eine Zulassungsnummer nur, wenn sie ins Ausland und an den Handel, der nicht unmittelbar an den Endverbraucher abgibt, liefern.
- **Herkunft Österreich oder „geboren in ..“** (Land der Geburt), **„gemästet in ...“** (Land/Länder der Mast), **„geschlachtet in ...“** (Land der Schlachtung)

Keine Pflicht zur Rindfleischkennzeichnung:

- ✓ bei Rindfleisch gesalzen oder gewürzt
- ✓ Rinderinnereien
- ✓ Faschiertem mit einem Rindfleischanteil von bis zu 50 %.

Freiwillige Rindfleischkennzeichnung = Spezifikation

bei Auslobung von zusätzlichen Angaben zum Rindfleisch direkt am Etikett z.B.:

- Haltungsform (z.B. aus Mutterkuhhaltung)
- Mastverfahren (z.B. Milchkalb)
- Tierkategorie (z.B. Kalb, Jungrind, ...) usw.
- ✓ Pflicht, für ein behördlich zugelassenes Kontrollsystem
- ✓ Bindung per Vertrag (Lizenzverträge z.B. bos, LUQs)

Seit 1. 4. 2015 muss auch die **Herkunft von Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch, sowie von Faschiertem** gekennzeichnet werden. Bei allen Vermarktungsformen.

- **Ursprung Österreich oder „aufgezogen in ..“** (Land/Länder der Aufzucht), **„geschlachtet in ...“** (Land der Schlachtung)