

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<b>Fruchtsaft (z.B. Apfelsaft)</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Apfelsaft, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	Zutaten

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p><b>Zweifruchtsaft</b> <b>z.B. Apfel-Holundersaft</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur- und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Apfelsaft (85%), Holundersaft (15%), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure</p>	<p>Zutaten</p>

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<b>Mehrfruchtsaft</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Apfel-, Birnen-, Trauben-, Holundersaft, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure	Zutaten

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<b>Apfel-Birnen Punsch alkoholfrei</b>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: 95% Apfel-Birnensaft (Süßmost), Orangensaft, Gewürze oder Gewürzextrakt	Zutaten

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p><b>Fruchtnektar</b> z.B. Erdbeer-Nektar Fruchtgehalt mindestens 40%</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Zutaten: Erdbeermark, Wasser, Zucker, Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure</p>	<p>Zutaten</p>

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p><b>Obstsirup</b> <b>z.B. Himbeersirup</b> <b>1:6 verdünnen</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Zutaten: Zucker, Himbeersaft, Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure</p>	<p>Zutaten</p>

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

<p><b>Kräuter/Blüten-Sirup</b> z.B. Holunderblütensirup 1:6 verdünnen</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Zutaten: Zucker, Wasser, Holunderblütenextrakt, Säuerungsmittel: Zitronensäure.</p>	<p>Zutaten</p>

# Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

## Kennzeichnungselemente für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

### 1. Bezeichnung des Lebensmittels - ehemals handelsübliche Sachbezeichnung (Fruchtsaft-Verordnung BGBl. II 83/2004 idgF und Codex Kap. B 7 "Fruchtsäfte, Gemüsesäfte")

#### Fruchtsaft

Die korrekte Bezeichnung lautet „-saft“ unter Voranstellung der jeweiligen Fruchtart. z.B. „Apfelsaft“.

Fruchtsaft ist ein gärfähiges aber nicht gegorenes Erzeugnis aus reifen, gesunden Früchten (frisch oder durch Kälte haltbar gemacht).

Hinweis: Werden Zusätze zugegeben, so sind dabei die Bestimmungen der Fruchtsaft-Verordnung und der Zusatzstoff-Verordnung einzuhalten. Sämtliche Zutaten und Zusatzstoffe sind entsprechend (Zusatzstoffklasse + Zusatzstoff) zu deklarieren.

#### Zwei-Frucht-Saft

Bei Fruchtsäften aus zwei Obstarten müssen diese in der Sachbezeichnung deklariert werden. Die Frucht mit dem höheren Anteil ist als erste zu nennen. In der Zutatenliste ist der %-Anteil der Obstarten anzugeben.

#### Mehrfrucht-Saft

Werden drei und mehrere Obstarten verwendet, sind diese unter dem Punkt „Zutaten“ in absteigender Reihenfolge ihres Mengenanteils anzugeben.

Ein Zusatz von Zucker(-arten) zu einem Fruchtsaft ist seit 2014 verboten.

#### Fruchtnektar

Fruchtnektar ist Fruchtsaft versetzt mit Wasser und Zuckerarten und/oder Honig (max. 20% des Gesamtgewichtes des fertigen Erzeugnisses). Die Bezeichnung lautet „Nektar“ unter Voranstellung der Fruchtart, mit dem Hinweis auf den jeweiligen Fruchtgehalt z.B. Pfirsichnektar, Fruchtgehalt mindestens 50%.

#### Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark ( in % des fertigen Erzeugnisses):

Fruchtnektar	Mindestfruchtgehalt
Äpfel, Birnen und Pfirsich, Holunderbeeren, Quitten	50%
Himbeeren, Marillen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Hagebutten, Kirschen, Brombeeren	40%
Sauerkirschen, Weichseln	35%
Pflaumen, Zwetschken, Ebereschen, Preiselbeeren, Stachelbeeren, Schlehen, Cranberries	30%
Sanddorn, Johannisbeeren/Ribisel, Zitronen, Limetten	25%



# Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

## Freiwillige Hinweise:

dürfen gemacht werden, sofern sie zutreffend sind, z.B. „durch Erhitzen haltbar gemacht“ oder „pasteurisiert“;  
„naturtrüb“ ev. mit der Empfehlung „vor dem Öffnen schütteln“.

## Sirup (Codex Kap. B 6)

Sirupe sind dickflüssige Erzeugnisse, die aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen, natürlichen Aromastoffen von Fruchtschalen, Pflanzen- oder Kräuterextrakten oder durch Hinzufügen von Zucker, Wasser und deren Zutaten hergestellt und verdünnt oder unverdünnt konsumiert werden. Es können auch andere Lebensmittel wie zum Beispiel Nüsse oder Gemüsesäfte verwendet werden. Die Trockensubstanz beträgt mindestens 55° Brix, bei Kräutersirupen mindestens 45° Brix. (Messung mittels Refraktometer).

### Fruchtsirupe (Obstsirupe)

werden aus Fruchtsaft oder gleichartigen Erzeugnissen als wertbestimmende Komponente hergestellt. Die Bezeichnung lautet „-sirup“ unter Voranstellung der jeweiligen Fruchtart. z.B. „Himbeersirup“.

Mindestfruchtanteil: 10%.

### Kräutersirupe

enthalten Pflanzenextrakte und/oder Pflanzendestillate als geruchs- oder geschmacksgebende Komponenten. z.B. Melisse, Minze.

### Sonstige Sirupe

enthalten andere geruchs- und geschmacksgebende Komponenten wie beispielsweise Nüsse, Gewürze oder Tee.

### Sirup aus zwei Obstarten

Bei Sirup aus zwei Obstarten sind die Gewichtsanteile beider Obstarten anzugeben. In der Bezeichnung wird der Name der Frucht mit dem höheren Anteil vorangestellt.

### Sirup aus drei oder mehreren Obstarten

Werden bei Sirup aus drei oder mehr Obstarten die Früchte in der Bezeichnung genannt, ist der Name der Frucht mit dem höheren Anteil voranzustellen. Empfohlen wird die Bezeichnung „Mehrfruchtsirup“, wenn der Geschmack nicht eindeutig ist.

## freiwillige Angaben:

Angaben über die Haltbarmachung z.B.: „durch Erhitzen haltbar gemacht“ oder „pasteurisiert“.

## Verbraucherhinweis:

Bei Sirup der verdünnt konsumiert werden soll, ist eine Verdünnungsangabe anzugeben (z.B. 1+6), wobei dieses der Erzeuger definiert. Das Getränk muss in der entsprechenden Verdünnung den Charakter der Frucht/Kräuter/Blüten deutlich aufweisen.

# Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

## 2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, in wessen Verantwortung das Produkt vermarktet wird. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ und Ort sind anzugeben.

## 3. Nettofüllmenge

bei Getränken in Liter, Zentiliter und Milliliter.

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

Packungsgröße in Zentiliter	Mindestschriftgröße in Millimeter
bis 20	3
>20 bis 100	4
>100	6

## 4. Losnummer

Die Losnummer 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 nehmen zu können.

## 5. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält. Die Angaben 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*“: Monat und Jahr genügen als Angabe, wenn die Haltbarkeit des Produktes zwischen 3 und 18 Monaten beträgt. Angabe Los zwingend.
- „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“: die Angabe des Jahres genügt, wenn das Produkt über 18 Monate haltbar ist. Angabe Los zwingend.

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

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene und Lagerung. Empfohlen wird die Mindesthaltbarkeitsfrist eher kurz anzugeben, um auf die Frische des Produktes hinweisen zu können - längstens bis zur nächsten Ernte.

## 6. Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen:

Temperatur und Lagerungshinweise sind für Säfte und Nektar nicht zwingend erforderlich, aber durchaus möglich, wie beispielsweise „*vor Licht und Wärme geschützt lagern*“.

### Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen:

Damit Lebensmittel die nach dem Öffnen der Verpackung entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbe-

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

dingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Fruchtsäften und Sirup ist der Hinweis „nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen“ entsprechend.

### 7. Zutaten

Unter dem Titel „Zutaten“ sind alle Stoffe anzugeben, die bei der Herstellung verwendet wurden und in irgendeiner Form im Endprodukt enthalten sind. Die Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichts- bzw. Volumenanteils (zum Zeitpunkt der Herstellung) anzuführen.

#### Zugabe von Zusatzstoffen:

Bei Saft: max. 3g/l Zitronensäure (Säuerungsmittel) oder Ascorbinsäure (als Antioxidationsmittel und nur in einer Menge die technologisch nötig ist).

Bei Traubensaft: Calciumcarbonat und Kaliumtartrate (technologisch nötige Menge)

Bei Nektar: max. 5g/l Zitronensäure oder Milchsäure, bzw. Ascorbinsäure (technologisch nötige Menge)

Wird ein Zusatzstoff eingesetzt, muß er mit seiner Zusatzstoffklasse gekennzeichnet werden: Säuerungsmittel Zitronensäure / Milchsäure; Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; Säureregulator Calciumcarbonat / Kaliumtartrat.

#### Beispiel: Birnensaft

Zutaten: Birnensaft, Säuerungsmittel: Zitronensäure

### Mengenmäßige Zutatendeklaration QUID-Regelung

Wird eine Zutat in der Bezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, muss diese Zutat nach ihrem %-Anteil deklariert werden.

#### Beispiel: Pfirsich-Marillennektar

Fruchtgehalt: 50% (davon Pfirsich 75%)

Zutaten: Pfirsichmark, Marillenmark, Wasser, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

### Allergenkennzeichnung:

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

#### Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen und Weichtiere.

☞ nur diese 14 angeführten allergenen Stoffe sind in der Zutatenliste hervorzuheben, z.B. durch fette Schrift oder farblich hinterlegt.

☞ 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.

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

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

### Nährwertkennzeichnung (big 7)

Die Angabe der Nährwerte umfasst in der vorgeschriebenen Reihenfolge und Einheiten Brennwert (kJ, kcal), Fett (g), davon gesättigten Fettsäuren (g), Kohlenhydraten (g), davon Zucker (g), Eiweiß (g) und Salz (g). Zusätzlich angegeben werden können die Mengen einfach ungesättigte Fettsäuren (g), mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g), mehrwertige Alkohole (g), Stärke (g), Ballaststoffe (g), Vitamine oder / Mineralstoffe (in den entsprechenden Einheiten).

Eine detaillierte Darstellung der Nährwertkennzeichnung ist im „**Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung**“ erläutert.

☞ Derzeit ist die **Nährwertkennzeichnung nur verpflichtend, wenn nährwertbezogene (z.B. kein Zucker zugesetzt) oder gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden oder das Lebensmittel mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde.**

Eine nährwertbezogene Angabe ist jede Darstellung oder Aussage, mit denen erklärt, suggeriert oder mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere Nährwertigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert.

Gesundheitsbezogene Angaben gibt die „EU-Claims Liste“ VO (EU) Nr. 432/2012 idgF vor.

### Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird ab 13.12.2016 mit Ausnahmen (19 Punkte der EU-Verordnung) 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:

☞ **Erzeugnisse von Direktvermarktern** müssen ab 13.12.2016 eine **Nährwertkennzeichnung** aufweisen, wenn diese **an den Großhandel** abgegeben werden.

☞ **Produkte von Direktvermarktern**, die direkt **an Endverbraucher oder Einzelhandelsgeschäfte** auf lokaler Ebene 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 (mit Zutaten):

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo;

Der Kontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

## Musteretiketten für Fruchtsaft, Nektar und Sirup

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 siehe „**Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung**“;

### Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

#### Grundanforderungen:

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 und leicht verständlich sein. Verpflichtende Angaben dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.

#### Schriftgröße:

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

#### Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus (ohne Drehen der Flasche) gelesen werden können.

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

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

Ausnahmen: Kleinstpackungen und zur Wiederverwendung bestimmte Glasflaschen;