

## Das vorliegenden Beratungsblatt gibt spezielle Informationen zur Kennzeichnung von Bio-Produkten.

Es gibt vier Varianten von Bio-Lebensmitteln und Umstellungsware. Das EU-Bio-Logo muss bzw. darf nur für Variante 1 verwendet werden.

Die Information zu Kennzeichnungsangaben erfolgt nach den aktuell verfügbaren Rechtsvorschriften und ist vorbehaltlich allfälliger Änderungen zu betrachten.

Das **Kennzeichnungsrecht** ist durch die **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel geregelt (kurz „LMIV“). Für BIO-Produkte gelten zusätzlich die Bio-Kennzeichnungsvorschriften.

Da **Kennzeichnungsfehler die häufigsten Beanstandungsgründe bei Direktvermarktungsprodukten** sind, wurden als **Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung „Musteretiketten“** erstellt. Für verschiedene Produktgruppen stehen Etikettenvorlagen mit den rechtlich verpflichtenden Kennzeichnungselementen zur Verfügung. Von zusätzlichen freiwilligen Angaben auf Etiketten wird abgeraten, weil diese leider häufig Fehlerquellen sind. Bei der richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln ist auch entscheidend, auf welche Art, mit welchen Rezepturen und Zutaten die Produkte hergestellt werden.

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 cm<sup>2</sup> 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

## Variante 1: Produkte mit Bio-Auslobung in der Sachbezeichnung

<p><b>Bio - Schafkäsebällchen in Öl</b> <b>x% F.i.T.</b> <b>mit Schaf-Rohmilch hergestellt oder aus pasteurisierter Schafmilch</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels <i>Es wird empfohlen „Bio“ in Verbindung mit der Sachbezeichnung des Produkts zu deklarieren.</i></p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>  <p>AT-BIO-XXX Österreich-Landwirtschaft</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen (bei Zulassungspflicht für Milchverarbeitung) EU-Bio-Logo Kontrollstellencode Herkunftsbezeichnung (unmittelbar unter dem Kontrollstellencode!)</p>
<p><b>250 g</b> Käseeinwaage 180 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010818</p>	<p>Los-/Chargennummer kann entfallen, wenn Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben ist</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ gekühlt lagern bei maximal 6°C; nach dem Öffnen bald verbrauchen</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum Temperatur und Lagerbedingungen Hinweis über die Haltbarkeit nach dem Öffnen</p>
<p>Zutaten: x-% <b>Schaffrischkäse*</b>, % Rapsöl*, Kräuter*, Salz  * aus biologischer Landwirtschaft</p>	<p>Zutaten; Hervorheben allergener Zutaten Mindestens 95% der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft *** * Angabe der biologischen Zutaten</p>

Die Marke BIO AUSTRIA kann zusätzlich verwendet werden, wenn das Produkt von einem BIO AUSTRIA-Mitglieds- oder BIO AUSTRIA-Partnerbetrieb stammt und den Anforderungen entspricht.

\*\*\* Grundsätzlich stammen alle landwirtschaftlichen Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft, mit Ausnahme von einigen wenigen Zutaten, die zu maximal 5 Gewichtsprozent der landwirtschaftlichen Zutaten in konventioneller Qualität eingesetzt werden dürfen, sofern diese im Betriebsmittelkatalog für die biologische Landwirtschaft gelistet sind ([www.betriebsmittelbewertung.at/bio-betriebsmittel/richtlinien/](http://www.betriebsmittelbewertung.at/bio-betriebsmittel/richtlinien/)).

## Variante 2: Produkte mit einer Hauptzutat aus Jagd oder Fischerei

Die Verwendung des EU-Bio-Logos und des BIO AUSTRIA-Markenzeichens ist nicht zulässig!

<p><b>Hirschwurst mit Bio-Schweinefleisch</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p> <p>Hauptzutat aus Jagd oder Fischerei (Erzeugnisse der Jagd und der Fischerei wild lebender Tiere gelten nicht als aus ökologischer/biologischer Produktion stammend)</p> <p>Der Bio-Hinweis darf nur im Zusammenhang mit der biologischen Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels angeführt werden.</p> <p>Bio-Hirschwurst ist in diesem Fall nicht zulässig.</p>
<p>Franz Fleischer Schlachtgasse 3, 1234 Wurst  AT-BIO-XXX</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p> <p>Ev. Identitätskennzeichen (bei Zulassungspflicht für Fleischverarbeitung)</p> <p>Kontrollstellencode</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010818</p>	<p>Los-/Chargennummer; kann entfallen, wenn Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben ist</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM/JJ  gekühlt bei +2 bis +6°C lagern</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p> <p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: %-Hirschfleisch, %-Bio-Schweinefleisch, Bio-Schweinespeck, Bio-Knoblauch, Salz, Bio-Kräuter</p> <p>Gesamtanteil der biologischen Zutaten: %-Angabe</p>	<p>Zutaten</p> <p>Der Anteil Hirsch- und Schweinefleisch ist anzugeben (QUID-Angabe), laut Codex müssen mindestens 38% Hirschfleisch enthalten sein; Angabe der biologischen Zutaten und deren %-Anteil an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs.</p> <p>Außer der Hauptzutat müssen alle weiteren Zutaten aus biologischer Landwirtschaft sein.</p> <p>Alle Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe haben der EU-Bio-VO zu entsprechen</p>

### Variante 3: Auslobung von Bio-Produkten im Zutatenverzeichnis

Bei dieser Variante darf weder das EU-Bio-Logo noch das BIO AUSTRIA-Markenzeichen verwendet werden! Diese Variante ist für BIO AUSTRIA Betriebe nicht möglich.

<p><b>Marillen Fruchtaufstrich</b></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Bio-Auslobung in der Sachbezeichnung nicht erlaubt</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Grund AT-BIO-XXX</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Kontrollstellencode</p>
<p><b>350 g</b></p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010818</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen</p>	<p>Ev. Temperatur und Lagerbedingungen Hinweis auf Lagerungsbedingungen und Haltbarkeit nach dem Öffnen</p>
<p>Zutaten: % Bio-Marillen, Zucker, Geliermittel: Pektin  Gesamtanteil der biologischen Zutaten: %-Angabe</p>	<p>Zutaten Angabe der biologischen Zutaten und deren %- Anteil an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs konventionelle landwirtschaftliche Zutaten in Art und Menge frei wählbar Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe entsprechen der EU-Bio-VO</p>

## Variante 4: Umstellungsprodukte

Bei der Deklaration von Umstellungsprodukten darf weder das EU-Bio-Logo noch das BIO AUSTRIA-Markenzeichen verwendet werden!

Umstellungsprodukte dürfen aus nur einer pflanzlichen Zutat bestehen (= Monoprodukt). Bei tierischen Produkten (Milch, Fleisch, Honig etc.) ist ein Hinweis auf Umstellung nicht erlaubt.

<p><b>Dinkel</b> Erzeugnis aus der Umstellung auf biologische Landwirtschaft</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels Der Umstellungshinweis darf nicht auffälliger gestaltet sein, als die Sachbezeichnung des Produktes (gleiche Buchstabengröße im gesamten Umstellungshinweis)</p>
<p>Georg Körndl Feldweg 5, 1234 Acker AT-BIO-XXX</p>	<p>Lebensmittelunternehmer Kontrollstellencode</p>
<p>0,5 kg</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-010818</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken und vor Licht geschützt lagern</p>	<p>Lagerungshinweis</p>

## Erläuterungen zu den Bio-Kennzeichnungselementen:

### 1) EU-Bio-Logo - Anforderungen an die Gestaltung:

- Ausmaße: Höhe: mindestens 9 mm, Breite: 13,5 mm; Bei sehr kleinen Verpackungen darf die Höhe auf 6 mm verringert werden. Das Verhältnis Höhe zu Breite ist mit 1:1,5 auf jeden Fall einzuhalten.
- Der Mindestabstand zu Schrift und graphischen Elementen beträgt mindestens ein Zehntel der Höhe des Logos.
- Farbe: Referenzfarbe Green Pantone Nr. 376 und Green (50% Cyan, 100% Yellow) bei 4-Farben-Druck bzw. schwarz-weiß. Bei dunklem Etiketten- bzw. Verpackungshintergrund, können die Symbole unter Verwendung der Hintergrundfarbe der Verpackung oder des Etiketts im Negativformat ausgeführt werden.
- Ist das Logo auf der Verpackung schwer erkennbar, so kann zur Verbesserung der Sichtbarkeit des Logos ein Rahmen angebracht werden.
- Kann auf der Verpackung nur eine Farbe verwendet werden, so darf das Logo in dieser Farbe aufgedruckt werden.
- Wird das BIO AUSTRIA-Markenzeichen verwendet, darf beim EU-Bio-Logo ebenfalls dieser Grünton verwendet werden.

### 2) Kontrollstellencode

Bei allen Bio-Produkten und Umstellungware muss der Code der Bio-Kontrollstelle deklariert werden. Diese Codes lauten wie folgt:

Austria Bio Garantie GmbH (ABG)	AT-BIO-302	LKV Austria-Qualitätsmanagement GmbH	AT-BIO-903
BIOS – Biokontrollservice Österreich	AT-BIO-401	Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GmbH (SLK)	AT-BIO-501
Lacon GmbH	AT-BIO-402	SGS Austria Controll-Co GesmbH	AT-BIO-902

### 3) Herkunftsangabe der landwirtschaftlichen Zutaten

**„Österreich-Landwirtschaft“, „Österreichische Landwirtschaft“, „AT-Landwirtschaft“:** Die Gesamtmenge der landwirtschaftlichen Zutaten stammt mindestens zu 95% aus Österreich. Diese Kennzeichnungsart kann analog auch andere Länder (auch Nicht-EU-Länder) verwendet werden.

**„EU-Landwirtschaft“:** Die Gesamtmenge der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammt mindestens zu 95% aus der EU.

**„Nicht-EU-Landwirtschaft“:** Erzeugung der landwirtschaftlichen Zutaten in Drittländern

**„EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“:** Einsatz von Rohstoffen aus der EU sowie aus einem Drittland.

Die Herkunftsbezeichnung ist in Verbindung mit dem EU-Bio-Logo anzugeben und darf nicht in einer auffälligeren Farbe, Größe oder Schrifttype als die Sachbezeichnung gestaltet sein.

#### Hinweis bei unterschiedlichen Herkunftsländern

#### **Beispiel für Herkunftsangaben bei Bio-Fruchtaufstrich mit heimischem Obst**

Der Bio-Zucker kann sowohl aus Österreich, der EU (z.B. Deutschland) oder einem Drittland (z.B. Brasilien) stammen. Je nach Ursprungsland des Zuckers, ändert sich die Herkunftsbezeichnung. Wird die Herkunftsbezeichnung „Österreichische Landwirtschaft“

verwendet, so muss der Zucker ausschließlich aus Österreich stammen. Wird Zucker verwendet, der in einem oder mehreren europäischen Ländern produziert wurde, ist bei der Herkunftskennzeichnung „EU-Landwirtschaft“ zu deklarieren.

Achtung: die Angabe „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“ wäre nur dann korrekt, wenn der Zucker aus Nicht-EU-Ländern ist.

#### 4) Bio-Sichtfeldregelung

Bei Verwendung des **EU-Bio-Logos** müssen sich die **Herkunftsbezeichnung** und der **Kontrollstellencode im selben Sichtfeld** wie das **EU-Bio-Logo** befinden. Die Herkunftsbezeichnung wird am besten unmittelbar unter dem Kontrollstellencode angeordnet.

#### 5) Bio-Auslobung im Zutatenverzeichnis

Wenn ein Zutatenverzeichnis erforderlich ist, müssen die Bio-Zutaten als solche erkennbar ausgelobt werden. Die Bio-Auslobung kann direkt bei der Zutat (z.B. Bio-Marille) oder indirekt durch einen Hinweis erfolgen (z.B.: ...Marille\*, Zucker\*,..... \*aus biologischer Landwirtschaft).

#### 6) Anforderungen bei der Verwendung des BIO AUSTRIA-Markenzeichens

Mit dem BIO AUSTRIA-Markenzeichen können ausschließlich anerkannt biologische Lebensmittel von BIO AUSTRIA Mitgliedsbetrieben oder BIO AUSTRIA Kooperationspartnern gekennzeichnet werden, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:

- Grundsätzlich stammen alle landwirtschaftlichen Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft, mit Ausnahme von Pektin, Fructose (bis 31.12.2023) bzw. Därme, die zu maximal 5 Gewichtsprozent der landwirtschaftlichen Zutaten in konventioneller Qualität eingesetzt werden dürfen.
- Alle verwendeten Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe müssen für biologische Produkte zugelassen sein (Auflistung im Betriebsmittelkatalog für die biologische Landwirtschaft; [www.betriebsmittelbewertung.at/bio-betriebsmittel/richtlinien/](http://www.betriebsmittelbewertung.at/bio-betriebsmittel/richtlinien/)).

Für BIO AUSTRIA Produkte bestehen weitere Einschränkungen für Zusatz- und Hilfsstoffe. Der Einsatz von E153 (Pflanzenkohle), E 160b(i) Annatto Bixin, E 160b(ii) Annatto Norbixin, E296 Apfelsäure, E341(i) Monocalciumphosphat, E418 Gellan, E422 Glycerin, E551 Siliziumdioxid, E 968 Erythrit ist verboten. Die Verwendung von Ethanol als Lösemittel ist nur für pflanzliche Produkte zulässig. Bei Rauch als natürliches Aroma bzw. Aromaextrakte ist nur Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen erlaubt.

- Monoprodukte (Dinkel, Milch etc.) müssen zu 100% von BIO AUSTRIA-Betrieben stammen.
- Die in zusammengesetzten Lebensmitteln vorhandenen landwirtschaftlichen Zutaten müssen mindestens zu zwei Drittel von BIO AUSTRIA-Betrieben stammen. Das restliche Drittel kann von anderen Bio-Betrieben stammen.
- Bei Bio-Lebensmitteln, mit wertbestimmenden Rohstoffen die nicht oder in nicht ausreichender Menge in Österreich wachsen, z.B. Bio-Oliven, Bio-Bananen, Bio-Feigen etc., muss der Anteil an anderen BIO AUSTRIA Zutaten zumindest 50 % betragen.
- Zutaten wie Bio-Kaffee, Bio-Kakao, Bio-Bananen etc. sollen bei der Herstellung von BIO AUSTRIA Produkten aus Fairem Handel stammen.
- Palmöl wird in BIO AUSTRIA Produkten nicht verwendet, außer es handelt sich um biologisch angebautes Palmöl aus kontrolliert nachhaltiger Produktion ohne Regenwaldrodung und mit sozialen Mindestkriterien (z.B. zertifiziert durch RSPO, ISCC, RSB)
- Bei der Verwendung des BIO AUSTRIA Markenzeichens wird die Herkunftskennzeichnung bei Primärzutaten ausgelöst (siehe Beratungsblatt „Kennzeichnung Primärzutaten“).

## Fragen & Antworten zur Kennzeichnung von Bio-Produkten

### ***Ist bei der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis „aus biologischem Anbau“ erforderlich?***

**Nein**, dieser Zusatztext ist nicht verpflichtend. Grundsätzlich wird der Hinweis „Bio“ in der Sachbezeichnung empfohlen, z.B. Bio-Dinkel oder Bio-Fruchtaufstrich. Bei Produkten mit Zutaten ist die Angabe einer Zutatenliste erforderlich, wobei die biologischen Zutaten einzeln als solche zu kennzeichnen sind.

### ***Was ist bei der Berechnung der landwirtschaftlichen Zutaten zu beachten?***

Bio-Produkte müssen überwiegend aus Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt sein. Bei der Berechnung werden Wasser und Kochsalz nicht berücksichtigt. Es ist zu beachten, dass auch bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe, wie z.B. Pektin oder Gummi arabicum als landwirtschaftliche Produkte gelten.

### ***Darf bei der Kennzeichnung von Produkten aus Bio-Gatterwild und Bio-Kaninchen das EU-Bio-Logo verwendet werden?***

**Ja**. Für Bio-Gatterwild und Bio-Kaninchen gibt es seit dem 1.1.2022 EU-Bio-Regelungen.

### ***Was ist bei Bio-Produkten aus Wildsammlung oder dem eigenen Hausgarten zu beachten?***

In freier Natur gesammelte Wildpflanzen und deren Teile gelten als biologische Produktion, wenn die Flächen mindestens drei Jahre vor der Sammlung nur mit bio-konformen Mitteln behandelt wurden und das Sammeln die Stabilität des natürlichen Lebensraumes und die Erhaltung der Arten in dem Sammelgebiet nicht beeinträchtigt, sowie die Sammelgebiete in die Bio-Kontrolle einbezogen wurden. Die **Produkte müssen am Bio-Zertifikat** mit dem Bio-Status **angeführt sein**.

Bei BIO AUSTRIA-Produkten ist die Auslobung aus Wildsammlung verpflichtend (detaillierte Informationen sind im Beratungsblatt „BIO AUSTRIA-Wildsammlung“ dargestellt).

Die Anforderung, dass Zutaten, die zur Herstellung von Produkten verwendet werden sowohl bio-zertifiziert als auch am Bio-Zertifikat angeführt sein müssen, gilt für sämtliche Zutaten. Egal ob es sich um Erzeugnisse aus dem Bio-Betrieb, um Obst von Streuobstgärten, Wildobst von Hecken oder um Kräuter oder Beeren aus dem Hausgarten handelt.

Sämtliche Produkte, die als „bio“ vermarktet werden, müssen am Zertifikat genannt sein; z.B. muss der Apfelbrand bio-zertifiziert sein, die Zertifizierung der Bio-Äpfel alleine genügt nicht.

### ***Sind in nächster Zeit Änderungen zu erwarten?***

Demnächst ist mit Änderungen beim Einsatz von Salz zu rechnen. Bei zulässigen konventionellen Zutaten, Zusatz- und Verarbeitungshilfstoffen sind in den nächsten Jahren Änderungen möglich. Es wird daher empfohlen, Etiketten nicht auf Vorrat und nicht in größeren Mengen anzufertigen (insbesondere nicht bei Bio-Kräutersalz).

#### Erstellung:

DI Doris Hofer, M.A., BIO AUSTRIA  
DI Dr. Martina Ortner, Landwirtschaftskammer  
Österreich, LFI-Bildungsprojekt Direktvermarktung

#### Impressum:

Bio Austria, Auf der Gugl 3/3, 4021 Linz  
LFI Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien

5. Auflage, Juni 2023

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**  
Erneuerung für ein stabileres Leben

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

