

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

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

* 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, thermisiertem 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 thermisiertem Rahm, 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.

Etikettenvorlagen des LFI Österreich begutachtet durch die AGES
Erstfassung Februar 2007, Aktualisierung April 2016

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

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

* 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 (Wasserfreie Fettmasse) gemäß den aktuellen Vorgaben des Codex Kapitels B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen.

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

Topfen mit Rohmilch* mit natürlichem Fettgehalt hergestellt, mind. 50% F.i.T.**	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
zu verbrauchen bis TT/MM	***Verbrauchsdatum
gekühlt lagern bei max. 6°C	Temperatur und Lagerbedingungen

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

** Topfen oder Frischkäse müssen bezüglich Bezeichnung, F.i.T., Höchstwassergehalt, Mindesttrockenmasse und Wff (Wasserfreie Fettmasse) gemäß den aktuellen Vorgaben des Codex Kapitels B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen.

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

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

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

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

** Topfen oder Frischkäse müssen bezüglich Bezeichnung, F.i.T., Höchstwassergehalt, Mindesttrockenmasse und Wff (Wasserfreie Fettmasse) gemäß den aktuellen Vorgaben des Codex Kapitels B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen.

*** 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 Verbrauchsdatum durch ein Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis TT/MM) ersetzt werden.

**** werden bei der Herstellung von Kräutertopfen, die Kräuter vor dem Dicklegen der Milch zugegeben, so sind auch die zur Erzeugung eingesetzten Mikroorganismen-Kulturen als „Mikroorganismen-Kulturen“ in der Zutatenliste zu deklarieren.

***** die Mengenangabe der Kräuter- bzw. Gewürzmischung kann bei Anteilen von unter 2% entfallen.

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

Topfenaufstrich mit Kräutern mit Rohmilch hergestellt* x% F.i.T.**	Bezeichnung des Lebensmittels
Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
250 g	Nettofüllmenge
Zu verbrauchen bis TT/MM	***Verbrauchsdatum
gekühlt lagern bei max. 6°C	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Topfen**** , Sauerrahm , x%***** Kräuter (Sellerie), Salz, Senf***** (Senfkörner , Weingeistessig, Zucker)	Zutaten hervorheben allergener Zutaten

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

** Topfen oder Frischkäse müssen bezüglich Bezeichnung, F.i.T., Höchstwassergehalt, Mindesttrockenmasse und Wff (Wasserfreie Fettmasse) gemäß den aktuellen Vorgaben des Codex Kapitels B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen.

*** 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 Verbrauchsdatum durch ein Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis TT/MM) ersetzt werden.

**** die Mikroorganismen-Kulturen sind bei der Herstellung von Topfen dann zu deklarieren, wenn außer diesen Kulturen und Lab auch andere Zutaten wie z.B. Kräuter schon zur Herstellung des Topfens zugegeben werden. Erfolgt die Herstellung von Topfen und anschließend eine Vermischung mit Kräutern, Gewürzen usw., ist der Topfen nicht aufzuschlüsseln.

***** die Mengenangabe der Kräuter- bzw. Gewürzmischung kann bei Anteilen von unter 2% entfallen.

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

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

<p>Schafmischkäse* z.B. Frischkäse aus 60% pasteurisierter/thermisierte** Schafmilch und 40% Kuhmilch mit x% F.i.T.</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Milli Schäfer Milchstraße 55, 1234 Wiesengrund</p>	<p>Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis TT/MM</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>gekühlt lagern bei max. 6°C</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>

* 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.

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

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

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

* eine nähere Bezeichnung nach der Käsegruppe wird empfohlen, z.B. Frischkäse

** Bei Käse aus Rohmilch ist der Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ erforderlich (VO (EG) Nr. 853/2004).

*** ist der Käse in Salzlake eingelegt, so sind immer die Nettofüllmenge und das Abtropfgewicht anzugeben. Die %-Angabe des Käseanteils ist dann nicht zusätzlich erforderlich.

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

Das Kennzeichnungsrecht wurde mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel per 13.12.2014 neu geregelt (nachfolgend als „LMIV“ bezeichnet). 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.

Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen:

Die Kennzeichnungselemente müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft und 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 Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) müssen mindestens 1,2 mm hoch sein. Ausgenommen bei Produkten deren größte Oberfläche von weniger als 80 cm² beträgt, hier muss die x-Höhe der Schrift 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, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge
- ✓ Alkoholgehalt

Ausnahme: Kleinstpackungen

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

Kennzeichnungselemente für Butter, Topfen und Frischkäse

1. Bezeichnung des Lebensmittels - verkehrsübliche Bezeichnung Codex Kapitel B 32

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.

Buttererzeugnisse

z.B. „Butterschmalz“: mind. 99,3% Fett, max. 0,5% Wasser und 0,2% fettfreie Trockenmasse.

„Kräuterbutter“: mind. 62% Fett

Topfen, Frischkäse

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

Topfen oder Frischkäse aus Rohmilch darf nur vom Tierhalter hergestellt werden.

Topfen und Frischkäse müssen bezüglich Bezeichnung, F.i.T., Höchstwassergehalt, Mindesttrockenmasse und Wff (Wasserfreie Fettmasse) gemäß den aktuellen Vorgaben des Codex Kapitel B 32 einer handelsüblichen F.i.T.-Stufe entsprechen.

☞ **Keine Markennamen verwenden!** (z.B. Philadelphia, Brunch, Bresso, ...)

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

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.

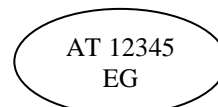
Identitätskennzeichen

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:

Beispiel für ein
Identitätskennzeichen:

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



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 Millimeter
Gramm	Zentiliter	
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.

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

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.

Verbrauchsdatum:

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 31.12.2015“).

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.

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

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; Keschunüsse, 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 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

Zutaten: **Butter**, Gewürze (Kräuter, **Sellerie**), Salz;

Hier muss in der Zutatenliste nicht extra „Milch“ oder „aus Milch“ angegeben werden.

☞ **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

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

Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

Nährwertkennzeichnung ab 13.12.2016

Die Nährwertkennzeichnung wird – mit Ausnahmen – ab 13.12.2016 verpflichtend sein.

Ausgenommen (Anhang V, LMIV) 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 ab-

Musteretiketten für Butter, Topfen und Frischkäse

gegeben 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 ab 13.12.2016 die **verpflichtende Nährwertkennzeichnung**.

Details zur allenfalls erforderlichen Nährwertkennzeichnung werden (so bald wie möglich) in einem „**Beratungsblatt Nährwertkennzeichnung**“ dargestellt werden.

Bio-Produkte:

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

- Der Biokontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das aktuelle EU-Bio-Logo (grünes Rechteck mit weißem Blatt aus Sternen);

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