



### Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 15

Honig z.B. Blütenhonig, Rapshonig, Waldhonig, Cremehonig Österreich oder Österreichischer Honig*	Bezeichnung des Lebensmittels Ursprungsland
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
1 kg Mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Nettofüllmenge  Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern L-122024	Temperatur- und Lagerbedingungen  Losnummer/Chargennummer

<sup>\*</sup> Bei der Angabe des Ursprunglandes ist "Österreich" korrekt, die Formulierung "Österreichischer Honig" wird üblicherweise toleriert.









Wabenhonig* Österreich oder Österreichischer Wabenhonig**	Bezeichnung des Lebensmittels Ursprungsland
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
450 g	Nettofüllmenge
Mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
L-202024	Losnummer/Chargennummer

<sup>\* &</sup>quot;Wabenhonig" bzw. "Scheibenhonig", "Honig mit Wabenteilen" bzw. "Wabenstücke in Honig", oder "Backhonig" dürfen nicht durch die Bezeichnung "Honig" ersetzt werden.

<sup>\*\*</sup> Bei der Angabe des Ursprunglandes ist "Österreich" korrekt, die Formulierung "Österreichischer Honig" wird üblicherweise toleriert.





Blütenhonig Cremig Österreich oder Österreichischer Blütenhonig cremig*	Bezeichnung des Lebensmittels Ursprungsland
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
350 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
L-212124	Losnummer/Chargennummer

<sup>\*</sup> Bei der Angabe des Ursprunglandes ist "Österreich" korrekt, die Formulierung "Österreichischer Honig" wird üblicherweise toleriert.





Honig mit Zutaten  z.B. Cremehonig mit Walnüssen* oder Cremehonig mit Himbeeren (Österreichisches Erzeugnis)**	Bezeichnung des Lebensmittels (Ursprungsland)
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
350 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Cremehonig, % <b>Walnüsse</b> (% Himbeeren)***	Zutaten, QUID-Regelung, Hervorheben allergener Zutaten
L-122424	Losnummer/Chargennummer

- \* Lautet die Bezeichnung: "Honig mit Nussmischung" so muss der mengenmäßige Anteil der Nussmischung angegeben werden; bei "Honig mit Nussmischung" und zusätzlicher Abbildung von Walnüssen, müssen der mengenmäßige Anteil der Nussmischung und der mengenmäßige Anteil der Walnüsse angegeben werden.
- \*\* Die Angabe des Ursprungslandes ist bei zusammengesetzten Lebensmitteln wie Honig mit Zutaten nur notwendig, wenn ohne diese Angabe eine Irreführung des Verbrauchers möglich wäre.
  - Eine freiwillige Angabe ist zulässig, löst allerdings die Durchführungs-Verordnung für die Primär-Zutaten aus. Die Verordnung regelt, dass bei Lebensmitteln, die mit einer bestimmten Herkunft beworben werden, die Herkunft der "Primär-Zutat" (=Hauptzutat bzw. Zutaten, die mit dem Produkt in Verbindung gebracht werden) angegeben werden muss, wenn diese aus einem anderen Land stammt.
- \*\*\* Stammen Primär-Zutaten nicht aus Österreich, muss im Falle der Angabe "Österreichisches Erzeugnis" auch die Herkunft der Zutaten angegebenen werden, z.B. "Walnüsse aus EU" oder "Himbeeren aus Italien".





Honig mit geschmacksgebenden Zutaten in geringen Mengen z.B. Waldhonig mit Zimt (Österreichisches Erzeugnis)*	Bezeichnung des Lebensmittels (Ursprungsland)
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
250 g	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: Waldhonig, Zimt**	Zutaten
L-122424	Losnummer/Chargennummer

\* Die Angabe des Ursprungslandes ist bei zusammengesetzten Lebensmitteln wie Honig mit Zutaten nur notwendig, wenn ohne diese Angabe eine Irreführung des Verbrauchers möglich wäre.

Eine freiwillige Angabe ist zulässig, löst allerdings die Durchführungs-Verordnung für die Primär-Zutaten aus. Die Verordnung regelt, dass bei Lebensmitteln, die mit einer bestimmten Herkunft beworben werden, die Herkunft der "Primär-Zutat" (=Hauptzutat bzw. Zutaten, die mit dem Produkt in Verbindung gebracht werden) angegeben werden muss, wenn diese aus einem anderen Land stammt.

\*\* Stammen Primär-Zutaten nicht aus Österreich, muss im Falle der Angabe "Österreichisches Erzeugnis" auch die Herkunft der Zutaten angegebenen werden, z.B. "Zimt aus nicht EU" oder "Zimt aus Sri Lanka".

Bei Zutaten, die nur in geringen Mengen zur Geschmacksgebung beigefügt werden, muss der enthaltene %-Anteil in der Zutatenliste nicht angeführt werden.





Honigessig* Gärungsessig, 5% Säure	Bezeichnung des Lebensmittels
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
500 ml	Nettofüllmenge
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Lagerbedingungen
L-101024	Losnummer/Chargennummer

<sup>\* &</sup>quot;Honigessig" wird laut Codex Kapitel B8 aus vergorenem Honig hergestellt.





Apfelessig mit Blütenhonig Gärungsessig, 5% Säure	Bezeichnung des Lebensmittels
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
750 ml	Nettofüllmenge
Zutaten: Apfelessig, % Blütenhonig	Zutaten
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Lagerbedingungen
L-142424	Losnummer/Chargennummer





Honiglikör	Bezeichnung des Lebensmittels
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald (unter Abfindung hergestellt)*	Lebensmittelunternehmer:in Evtl. Hinweis auf Abfindung
alc. 15,0 % vol	Alkoholgehalt
350 ml	Nettofüllmenge
L-122024	Losnummer/Chargennummer

<sup>\*</sup> Wird der eingesetzte Alkohol unter Abfindung hergestellt, muss darauf hingewiesen werden; z.B. "Abfindungsbrand", "unter Abfindung hergestellt" oder "Abfindungsbrennerei".





Oxymel mit Kräutern* Mischungsverhältnis von Honig und Essig 2:1**	Bezeichnung des Lebensmittels Mischungsverhältnis
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
250 ml	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: % Honig, % Apfelessig, % Kräuter (Thymian, Rosmarin, Salbei)***, Zitronensaft	Zutaten, QUID-Regelung, Hervorheben allergener Zutaten
L-124224	Losnummer/Chargennummer
Vor jedem Gebrauch gut schütteln	Verbraucherhinweis

<sup>\*</sup> Werden zur Geschmacksabrundung weitere Zutaten zugemischt, muss in der Bezeichnung darauf hingewiesen werden.

<sup>\*\*</sup> Variable Mischungsverhältnisse sind möglich (siehe Erläuterungstext). Ist das Produkt durch einen hohen Honiganteil nicht mehr flüssig, muss die Nettofüllmenge in Gramm angegeben werden.

<sup>\*\*\*</sup> Werden die Kräuter direkt mit dem Honig-Essig-Gemisch angesetzt und sind aber im Endprodukt nicht mehr enthalten, werden die Kräuter trotzdem in der Zutatenliste angegeben.





Oxymel mit Himbeer-Melisse* Mischungsverhältnis von Honig und Essig 2:1**	Bezeichnung des Lebensmittels Mischungsverhältnis
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
250 ml	Nettofüllmenge
mindestens haltbar bis TT/MM/JJ mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
Zutaten: % Honig, % Apfelessig, % pflanzlicher Auszug (Wasser, Himbeeren, Zitronenmelisse)	Zutaten, QUID-Regelung, Hervorheben allergener Zutaten
L-020424	Losnummer/Chargennummer
Vor jedem Gebrauch gut schütteln	Verbraucherhinweis

<sup>\*</sup> Werden zur Geschmacksabrundung weitere Zutaten zugemischt, muss in der Bezeichnung darauf hingewiesen werden.

<sup>\*\*</sup> Variable Mischungsverhältnisse sind möglich (siehe Erläuterungstext). Ist das Produkt durch einen hohen Honiganteil nicht mehr flüssig, muss die Nettofüllmenge in Gramm angegeben werden.

<sup>\*\*\*</sup> Wird ein separiert erzeugter Auszug dem Oxymel beigefügt, gibt man in der Zutatenliste z.B. "Auszug (Wasser, Himbeeren, Zitronenmelisse)" oder "Auszug aus Wasser, Himbeeren und Zitronenmelisse" an.





Met (Honigwein)*	Bezeichnung des Lebensmittels
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
0,5 l	Nettofüllmenge
L-020224	Losnummer/Chargennummer
alc. 14,3% vol	Alkoholgehalt
enthält Sulfite**	Allergene Zutaten

<sup>\*</sup> Honigwein darf zur Bezeichnung Met ergänzt werden.

<sup>\*\*</sup> Ist bei Met Sulfit oder Schwefeldioxid in einer Konzentration von über 10 mg/l enthalten, so ist der Hinweis "enthält Sulfite" oder "enthält Schwefeldioxid" erforderlich.





Blütenpollen	Bezeichnung des Lebensmittels
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
200 g	Nettofüllmenge
Mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern Nach dem Öffnen gekühlt lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
L-122024	Losnummer/Chargennummer
Passt gut ins Joghurt oder Müsli	Verbraucherhinweis
Passt gut ins Joghurt oder Müsli	Verbraucherhinweis





Perga (Bienenbrot)* Imkereierzeugnis aus Pollen, Honig und Enzymen	Bezeichnung des Lebensmittels
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
100 g	Nettofüllmenge
Mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Vor Licht und Wärme geschützt lagern	Temperatur- und Lagerbedingungen
L-1202024	Losnummer/Chargennummer
Passt gut ins Joghurt oder Müsli	Verbraucherhinweis

<sup>\*</sup>Perga oder Bienenbrot ist als Bezeichnung nicht ausreichend. Es muss eine beschreibende Bezeichnung ergänzt werden: "Imkereierzeugnis aus Pollen, Honig und Enzymen"





Propolistropfen Nahrungsergänzungsmittel	Bezeichnung des Lebensmittels Deklaration als Nahrungsergänzungsmittel
Vroni Biene Wiesenweg 3, 1234 Wald	Lebensmittelunternehmer:in
100 ml	Nettofüllmenge
Mindestens haltbar bis Ende MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
Zutaten: Alkohol, Trinkwasser, % Propolis	Zutaten, QUID-Regelung
L-122024	Losnummer/Chargennummer
3x täglich 20 Tropfen einnehmen*	Anwendungshinweis
Die empfohlene Tagesmenge von 360 mg reines Propolis soll nicht überschritten werden! Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine ausgewogene Ernährung. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern	zusätzliche Angaben bei Nahrungsergänzungsmittel

<sup>\*</sup> Es wird dringend empfohlen, die Menge an Abdampfrückstand Propolis in der Tagesdosis (hier z.B. 360 mg) analytisch bestimmen zu lassen.





### 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. (z.B. gilt ein Hinweis wie "Rohkostqualität" als nicht klar und wird ohne Erklärung als nicht leicht verständlich eingestuft.) 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 (vorverpackte) Lebensmittel und dient der Verbraucherinformation. 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. Die Allergeninformation kann auch mündlich durch dafür geschultes Personal erteilt werden. In diesem Fall muss an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden).

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

bei handgeschriebenen Angaben auf die Lesbarkeit achten!

#### Schriftgröße

Kleinbuchstaben (definiert an der Höhe des kleinen x) müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße). Großbuchstaben sind immer größer als Kleinbuchstaben und daher immer mindestens 2 mm groß.

#### Sichtfeldregelung

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus (ohne Drehen der Packung) 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;





### Kennzeichnungselemente für Honig und Imkereiprodukte

### 1. Bezeichnung des Lebensmittels

### Honig (Codex Kapitel B 3 bzw. Honigverordnung BGBI. II Nr. 40/2004)

Honig ist der natursüße Stoff, der von Bienen, der Art Apis mellifera, erzeugt wird. Gemäß den Anforderungen der Honigverordnung ist die Angabe "Bienenhonig" nicht vorgesehen.

- Blütenhonig, Nektarhonig, Honigtauhonig (Waldhonig), Tropfhonig und Presshonig können in der Sachbezeichnung auch nur als "Honig" bezeichnet werden. Der Begriff Honig kann aber auch ergänzt werden durch die Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen: z. B. Akazien-, Kastanien-, Raps-, Alpenrosenhonig, aber nur, wenn das Erzeugnis vollständig oder überwiegend der angegebenen Herkunft ist und die dieser Herkunft entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Eigenschaften besitzt.
- Gefilterter Honig, Wabenhonig, Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen, Wabenstücke in Honig und Backhonig sind als solche zu kennzeichnen. Bei diesen Erzeugnissen ist "Honig" als Sachbezeichnung zu wenig.
- Back- oder Industriehonig, der nur für die Weiterverarbeitung geeignet ist, ist mit einem Hinweis z.B.: "nur zum Kochen und Backen" zu kennzeichnen.

Auf dem Etikett ist das **Ursprungsland** (bzw. -länder) anzugeben in dem/denen der Honig erzeugt wurde, z.B. "Österreich". Angaben wie "Österreichischer Honig", "Österreichisches Erzeugnis" werden toleriert, auch als Prägung am Glas oder Beschriftung am Deckel.

Die Bezeichnungen "Bienenhonig" und "Imkerhonig" sind laut Honigverordnung seit 2006 nicht vorgesehen. Honig stammt per Definition von Bienen der Art Apis mellifera. Die Bezeichnung "Bienenhonig" war jahrzehntelang in Verwendung. Es gibt deshalb eine Übergangsfrist für die Verwendung bisheriger Etiketten und Deckel bis 30. Juni 2027.

### Oxymel (Codex Kapitel B 3)

Der Begriff setzt sich aus den aus dem Griechischen stammenden Begriffen oxy (sauer) und Meli (Honig) zusammen. Oxymel besteht traditionell aus drei Teilen Honig und einem Teil Gärungsessig.

Im Zusammenhang mit der Bezeichnung ist zusätzlich das Mischungsverhältnis von Honig und Gärungsessig anzugeben. Variable Verhältnisse sind zulässig und können von 2:1 (2 Teile Honig und 1 Teil Gärungsessig) bis 5:1 (5 Teile Honig und 1 Teil Gärungsessig) variieren.

Zur Geschmacksabrundung können zu der Grundrezeptur z. B. Gewürze, Kräuter, Früchte und/oder andere Lebensmittel in geringen Mengen zugesetzt werden (maximal 10 %). Es muss in der Bezeichnung darauf hingewiesen werden.

#### 2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

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

Name und Anschrift dürfen nicht voneinander getrennt werden.





### 3. Nettofüllmenge

Bei Honig erfolgt die Angabe der Nettofüllmenge üblicher Weise in Gramm oder Kilogramm, bei Oxymel und Met in Liter oder Milliliter bzw. in den offiziellen Abkürzungen.

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

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in
Gramm	Zentiliter	Millimeter
bis 50	bis 5	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 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 das Produkt zwischen 3 und 18 Monaten haltbar ist.
- "mindestens haltbar bis Ende JJ"; die Angabe des Jahres genügt, wenn das Produkt über 18 Monate haltbar ist.
- Prinzipiell möglich ist weiters die Angabe: "mindestens haltbar bis TT/MM/JJ"
- Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht auf den Tag genau angegeben, ist zusätzlich die Angabe der Losnummer erforderlich.
- Der Monat ist am besten als Ziffer anzugeben, andernfalls wäre der Monat auch auszuschreiben.

### Achtung "mindestens haltbar bis" muss ausgeschrieben werden!

Die Haltbarkeit von Honig ist bei richtiger Lagerung nahezu unbegrenzt; als Richtwert können etwa 12 Monate angegeben werden.

Damit Lebensmittel die **nach dem Öffnen der Verpackung** entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr zu machen. Bei Honig wird dieser Hinweis meist nicht erforderlich sein. Bei Mischprodukten könnte ein Hinweis auf eine gekühlte Lagerung bzw. auf einen Zeitraum sinnvoll sein.

Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich.





### 5. Hinweise auf Temperaturen und Lagerbedingungen

Ist die richtige Lagerung des Produktes für die Haltbarkeit wichtig, so muss ein derartiger Hinweis vor oder nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum gemacht werden. Honig und Oxymel werden am besten vor Wärme und Licht geschützt gelagert.

### 6. Los- oder Chargennummer

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 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: z.B. "mindestens haltbar bis 31.07.2016".

### 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 Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Herstellung anzuführen.

Achtung! Werden fertige Mischungen, wie beispielsweise Fruchtzubereitungen verwendet, so müssen alle Zutaten dieser zusammengesetzten Mischung angegeben werden.

#### 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.

#### **Beispiel**

"Akazienhonig mit Marillen"

Zutaten: Honig, 12% getrocknete Marillen

#### **Beispiel**

"Rapshonig mit 5% Mohn"

Zutaten: Honig, Mohn

Für Oxymel sind die QUID-Angaben von Honig und Gärungsessig notwendig.

### Allergenkennzeichnung:

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

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

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer; Krebstiere; Eier; Fische; Erdnüsse; Sojabohnen; Milch; Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse; Sellerie; Senf; Sesamsamen; Schwefeldioxid und Sulfite (bei Konzentration von mehr als 10 mg/l oder 10 mg/kg); Lupinen; Weichtiere - und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse





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

Beispiel "Blütenhonig mit Walnüssen" Zutaten: Honig, 8% Walnüsse

Der Hinweis "enthält …" und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, bei denen keine Zutatenliste vorgesehen ist und aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht, beispielsweise bei alkoholischen Getränken - sofern zutreffend - der Allergenhinweis "enthält Sulfite".

Genaue Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren, sind im "Beratungsblatt Allergenkennzeichnung" dargestellt.

### 8. Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nähwertkennzeichnung gemäß LMIV verpflichtend. Es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a. "1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse bestehen;" [...] und "19. Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an Endverbraucher:innen oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an Endverbraucher:innen 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:innen nachzuweisen ist. Bei der Probennahme durch die Lebensmittelaufsicht muss dieser Sachverhalt entsprechend vermerkt werden.

Ausgenommen von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung gem. LMIV sind auch Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

Achtung: die Nährwertkennzeichnung ist aber verpflichtend, wenn zulässige nährwertbezogene Angaben gemacht werden (Angaben mit denen erklärt, suggeriert oder 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 Vitamine oder Mineralstoffe enthält. Das bedeutet, Angaben wie "enthält Vitamin C", lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus. Ebenso bewirken Angaben wie "ballaststoffreich", "mit weniger Zucker" (wobei das Produkt gegenüber vergleichbaren Produkten um 30% weniger Zucker enthalten muss) die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung. Die Nährwertkennzeichnung ist auch verpflichtend, wenn zulässige gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden (Achtung: Erläuterungen Seite 21 beachten!). Gesundheitsbezogene Angabe ("Health Claims") sind Angaben, die darauf aufmerksam machen, dass der Verzehr eines bestimmten Lebensmittels zu gesundheitlichen Vorteilen führen kann.





Produkte von Direktvermarkter:innen, die flächendeckend in ganz Österreich erhältlich sind, im Ausland oder an den Großhandel abgegeben werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese gilt die verpflichtende Nährwertkennzeichnung.

Wird eine Nährwertkennzeichnung gemacht, muss diese den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben. Die Angaben sind tabellarisch zu machen. Abkürzungen sind nicht zulässig. Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die auf Analysen oder Berechnungen auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

	je 100 g
Energie (kJ, kcal)	
Fett	
davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

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

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

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

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

Der Biokontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

AT-BIO-301 Österreich Landwirtschaft

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"

### Nahrungsergänzungsmittel: Propolistropfen, Gelee royal

Der Begriff "Nahrungsergänzungsmittel" muss bei der Bezeichnung des Lebensmittels vorkommen und die Kennzeichnung muss **zusätzlich** folgende Angaben enthalten:

- 1. Name der Kategorie der Nährstoffe
- 2. empfohlene tägliche Verzehrsmenge
- 3. Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten
- 4. Hinweis, dass Nahrungsergänzungsmittel nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden dürfen
- 5. Hinweis, "außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern"

Nahrungsergänzungsmittel müssen nicht angemeldet werden. Ob das Produkt entspricht, liegt in der Eigenverantwortung der Erzeuger:innen.





# Angaben, die weder auf Etiketten noch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden dürfen:

- 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 Auslagung von zur Irreführung geeignete Information" bedeutet in der Provis eine
  - Die Auslegung von "zur Irreführung geeignete Information" bedeutet in der Praxis eine "unrichtige Information". Eine Täuschung der Verbraucher:innen 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 die Verdauung"). 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.





#### Rechtliche Vorschriften

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung/LMIV)

Verordnung (EU) Nr. 775/2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) 1169/2011 hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels (EU/Herkunft DfV primäre Zutat)

Loskennzeichnungsverordnung BGBI. II Nr. 230/2014

Allergeninformationsverordnung BGBI. II Nr. 175/2014 idgF

Verordnung (EG) Nr. 2018/848 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsVO)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

#### **Impressum**

Herausgeber: LFI Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich:

DI Dr. Martina Ortner und Juliane Gfrei BEd M.A., LK Österreich, LFI-Bildungsprojekt Direktvermarktung;

Die Musteretiketten sind als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten erstellt worden und von Gutachter:innen der AGES begutachtet.

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand März 2025

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



