

Wirtschaftskammer NÖ / Landesgremium  
des Lebensmittelhandels  
z.Hd. Mag. Franz Rauchenberger  
Wirtschaftskammer-Platz 1  
3100 St. Pölten

[fon] +43 720 974920  
[fax] +43 720 974920-9  
[mail] info@saicon.at  
[web] www.saicon.at



36.01 Lebensmitteltechnologie  
36.45 Fleisch, Fleischwaren  
36.94 Ernährungsforschung  
36.96 Lebensmittelhygiene

Bankverbindung:  
EasyBank BIC EASYATW1,  
IBAN AT151420020010877637  
UID: ATU 57877612

## Leitfaden u. Beispiiletiketten Bäcker, Konditoren, Fleischer

Brunn, am **13.11.17**

Sehr geehrter Herr Mag. Rauchenberger,

anbei wie vereinbart der Kennzeichnungsleitfaden inkl. Musteretiketten für die 3 Branchen  
Bäcker, Konditoren und Fleischer.

Zur grundsätzlichen Frage „Besteht eine Kennzeichnungspflicht?“ möchten wir ergänzend  
auf unser [MERKBLATT zu typischen Fragestellungen bei der LMIV<sup>1</sup>](#) verweisen.

Mit herzlichen Grüßen

**SAICON**  
Andreas Schmölzer

**Vertretungsbefugnis vor Behörden** (gem. § 134 Abs 5 GewO): <http://vertretung.saicon.at>

Klicken Sie bitte hier für weitere Infos:

**Allg. Geschäftsbedingungen:** <http://AGB.saicon.at>

**DLS.DatenLeitSystem:** <http://folderDLS.saicon.at>

**SAICON.up2date:** <http://folderUP2DATE.saicon.at>

**GMP-Programm:** <http://folderGMP.saicon.at>

**IFS.Begleitung:** <http://folderIFS.saicon.at>

**Get2Claim:** <http://folderGET2CLAIM.saicon.at>

**Krisen.Plattform®:** <http://folderKPF.saicon.at/>

<sup>1</sup> [https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/konditoren/Konditoren-RS\\_005\\_2015\\_Merkblatt\\_B1.pdf](https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/konditoren/Konditoren-RS_005_2015_Merkblatt_B1.pdf)

**Etikettengestaltung vorverpackter Produkte gemäß LMIV**

**1. Schriftgröße:**

- a. Die Schriftgröße für die Pflichtangaben ist mit mind. 1,2 mm – bezogen auf den kleinsten Buchstaben (das kleine x) – festgelegt.  
Der kleinste Buchstabe der gewählten Schrift muss somit mind. 1,2 mm groß sein. Großbuchstaben und Buchstaben mit Ober- (z. B. „b“) bzw. Unterlinien (z. B. „g“) entsprechend größer.
- b. Für „Kleinpackungen“, bei denen die größte Oberfläche kleiner wie 80 cm<sup>2</sup> ist, ist die Schriftgröße mind. 0,9 mm (bezogen auf das kleine x). Die größte Oberfläche ist bei einem Quader jene Seitenfläche mit der größten Ausdehnung, bei einem zylindrischen Körper (wie bspw. einem Glas) ist dies in der Regel die Mantelfläche (ohne Schultern), nach aktueller Auslegung im gesamten Umfang. Allerdings zeichnet sich ab, dass zur Beurteilung der nötigen Schriftgröße nur die halbe Mantelfläche herangezogen wird.
- c. Bei der Füllmenge müssen die Größenvorgaben der FPVO berücksichtigt werden. Sofern freiwillig angedruckt, muss das „e“ mind. 3 mm groß sein, die Ziffern je nach Packungsgröße:

Packungsgröße in		Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	Gramm	Zentiliter	
bis 50	bis 5			2
> 50 bis 200	5 bis 20			3
> 200 bis 1 000	20 bis 100			4
> 1 000	> 100			6

**2. Name und Anschrift Hersteller:**

Unternehmenswortlaut und genaue Adresse inkl. Straße muss angegeben werden.

**3. Produktbezeichnung:**

- a. Es ist eine rechtlich korrekte „Sachbezeichnung“ notwendig. Der Wortlaut dieser Bezeichnungen ist entweder vorgeschrieben (z.B. „Schokolade“, „Faschierteres“), verkehrsüblich (z.B. Codex-Bezeichnungen) oder beschreibend (z.B. „Zartbitterpralinen mit Milchcremefüllung“). Etwaige Phantasienamen (z.B. „Süße Verführung“, „Gute Laune Kekse“) können zusätzlich angeführt werden.
- b. Die rechtlich korrekte Sachbezeichnung muss im selben Blickfeld wie die Füllmenge erscheinen (auf derselben Seite).  
Bei runden Gebindeformen (Flaschen, Dosen ...) müssen diese beiden Kennzeichnungselemente auf der selben halben Mantelfläche vorhanden sein.

#### 4. Zutatenliste:

- a. Die Zutatenliste beginnt mit dem Wort „Zutaten:“ und endet mit einem Punkt.
- b. Es sind alle Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge anzuführen, durch Beistriche bzw. Strichpunkte getrennt.  
Grundsätzlich ergibt sich die Zutatenliste aus dem Rezept. Die darin verwendeten Rohstoffe werden in der absteigenden Reihenfolge des Gewichtsanteils mit ihrer rechtlich korrekten Bezeichnung angeführt.
- c. Die Zutaten sind mit ihren **korrekten Produktbezeichnungen** anzuführen; es dürfen keine zusätzlichen Hinweise in der Zutatenliste angebracht werden.  
Hier einige Beispiele:
  1. *Richtig:* „Eier“ – *Falsch:* „Eier aus Bodenhaltung“.
  2. *Richtig:* „Marillenkönfitüre (...)“ – *Falsch:* „Marillenmarmelade“.
  3. „Rum“ bedeutet kubanischer Rum.  
„Inländerrum“ ist als solcher in der Zutatenliste anzuführen.
  4. *Richtig:* „Salz“ oder „Speisesalz“ – *Falsch:* zB „Böhms Natursalz“.
- d. Alle **zusammengesetzten Zutaten** sind aufzuschlüsseln. Hierfür gibt es grundsätzlich 2 Varianten. Entweder die Einzelzutaten werden in Klammer nach der Zutat „XXX“ aufgelistet, oder es werden nur die Einzelzutaten genannt ohne die zusammengesetzte Zutat „XXX“ in der Zutatenliste zu nennen, z. B.:
  1. Vanillinzucker (Zucker, Vanillin)
  2. Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter ...)
  3. Marillenkönfitüre (Marillen, Zucker, Geliernittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure)
  4. Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit).
  5. Gewürze und Kräuter - Spezialregelung: verwendete Gewürze und Kräuter unter 2 % Gewichtsanteil müssen nicht einzeln angegeben werden – es reicht dann der Sammelbegriff „Gewürze“ oder „Kräuter“.
- e. **QUID - Mengenangabe:** Die wesensgebende bzw. alle im Namen bzw. in der Bezeichnung genannten Zutaten bzw. auch abgebildete oder anders ausgelobte Zutaten sind mengenmäßig (in %) anzuführen.  
Die Prozentangabe darf ausschließlich in der Zutatenliste oder im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung erfolgen.
- f. **Zusatzstoffe:** Etwaige Zusatzstoffe müssen mit dem korrekten spezifischen Namen oder der E-Nummer bezeichnet werden. Der Klassenname muss vorangestellt werden. Beispielsweise: „Säuerungsmittel: Citronensäure“.
- g. **Pflanzliches Fett/ Öl:** Die Bezeichnung pflanzliches Fett/Öl ist nicht mehr zulässig – es muss angegeben werden um welches Fett/Öl es sich handelt; z. B. „Rapsöl“ oder „pflanzliches Öl (Sonnenblume, Raps)“.  
Wenn es sich um gehärtetes Fett handelt, muss dies ebenfalls angeführt werden („teilweise gehärtet“ oder „ganz gehärtet“).

- h. **Kennzeichnung von Zucker in der Zutatenliste:** Nach aktueller Auslegung wird die Zutatenbezeichnung „Saccharose“ beanstandet. Es dürfen nur jene Bezeichnungen verwendet werden, die in der *Zuckerverordnung* angeführt sind. Dort ist als Zutatenbezeichnung für Saccharose „Zucker“ vorgeschrieben.
- i. **Physikalischer Zustand:** Gemäß LMIV muss künftig der physikalische Zustand der Zutaten angegeben werden – z. B. „Erdbeeren *getrocknet*“

## 5. Allergene:

- a. Die enthaltenen „*allergenen Zutaten*“ müssen hervorgehoben werden, idealerweise mit Unterstreichung oder durch GROSSBUCHSTABEN.  
Zur Angabe in Fettdruck raten wir nicht. Die Hervorhebung muss sich vom Schriftbild des Wortes „Zutaten“ unterscheiden.  
(z.B.: **Zutaten:** WEIZENMEHL, Zucker, 14 % HÜHNEREIER, Wasser, ....).
- b. Folgende allergenen Zutaten sind gemäß Lebensmittelinformationsverordnung hervorzuheben:
1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
    - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
    - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
    - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
    - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschliesslich Ethylalkohol;
  2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
    - a) Fischgelatine, die als Tragerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
    - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klarhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
  5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
    - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ;
    - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
    - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
    - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
  7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
    - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol;
    - b) Lactit;
  8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
  13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
  14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

- c. Hat das Produkt keine Zutatenliste (z. B. alkoholische Getränke) so müssen die allergenen Zutaten dennoch deklariert werden mit „enthält ....“ , z.B. „enthält HASELNUSS“).
- d. Enthalten Zutaten, die in der Zutatenliste nicht angeführt werden müssen, allergene Bestandteile, müssen diese jedenfalls trotzdem angegeben werden: z. B. Gewürze (enthält SELLERIE).
- e. Wir machen darauf aufmerksam, dass gemäß einer aktuellen EU-Leitlinie Dinkel künftig zusätzlich zur optischen Hervorhebung als „Dinkelweizen“ zu bezeichnen ist („DinkelWEIZENmehl“).
- f. Welche Zutaten beim jeweiligen Produkt konkret hervorzuheben sind, erfahren Sie beim Lieferanten (z.B. Produktspezifikationen oder Produktdatenblätter).

### 6. Haltbarkeit:

- a. Der Datumsangabe wird der Ausdruck „mindestens haltbar bis:“ vorangestellt. Bei längerer Haltbarkeit (> 3 Monate, max. 18 Monate) kann auch der Wortlaut „Mindestens haltbar bis Ende“ verwendet werden – das Datum ist dann mit Monat und Jahr anzugeben. Bei einer Haltbarkeitsfrist von über 18 Monaten kann ebenfalls den Wortlaut „mindestens haltbar bis Ende“ verwendet werden, jedoch lediglich unter Angabe der Jahreszahl.
- b. Wenn das Datum nicht direkt nach dem Wortlaut „mindestens haltbar bis“ angeführt wird, muss ein Hinweis angegeben werden, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist. (z.B. siehe Rückseite, siehe Falz, siehe Boden). Die Bezeichnung „siehe Packung“ ist zu ungenau, weil hier ja nicht der konkrete Ort angegeben wird, wo sich das Datum befindet.
- c. Direkt im grafischen Zusammenhang werden die Lagerbedingungen angegeben, z.B.: „vor Wärme und Licht geschützt sowie trocken lagern“, „gekühlt lagern bei +2 - +4°C“) etc..  
Achtung: Die Angabe „Kühl lagern“ wird nicht mehr verwendet!  
Dies lautet nun korrekt „Vor Wärme geschützt lagern“.
- d. Es ist zu ergänzen, wie lange das Produkt nach dem Öffnen unter welchen Bedingungen hält, sofern sich durch das erste Öffnen die mögliche Lagerdauer verkürzt, z. B.  
„Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb einer Woche verbrauchen.“
- e. Bei Frischfleisch und insbesondere bei Faschiertem ist die Angabe des Verbrauchsdatums üblich, gefolgt von den Lagerbedingungen, z.B.:  
„zu Verbrauchen bis: 31.10.2016. Gekühlt bei max. 4°C lagern.  
Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.“ Achtung: Die Lagerbedingungen müssen NACH dem Verbrauchsdatum angeführt werden.

### 7. Einfrierdatum:

nur relevant bei Fleisch, Fleischzubereitungen, rohen Fischereierzeugnissen:  
„eingefroren am:“ Tag.Monat.Jahr.

Wird ein Produkt mehrmals eingefroren, dann ist das Datum des ersten Einfrierens zu wählen – selber Wortlaut!

**8. Auftau-Hinweis:**

Wird ein Produkt vor dem Verkauf tiefgefroren und dann aufgetaut verkauft, muss der Hinweis „aufgetaut“ bei der Produktbezeichnung angegeben werden! Dies gilt aber nicht für Zutaten und bei Erzeugnissen, wo dies keinerlei Auswirkung hat.

**9. Faschiertes:** Hier sind folgende Beschaffenheitsangaben notwendig:

„Verhältnis Kollagen/ Fleischeiweiß geringer als ...%, Fettgehalt geringer als ...%“

1. Auf der Grundlage eines Tagesdurchschnitts kontrollierte Zusammensetzung:

	Fettgehalt	Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß <sup>(1)</sup>
— mageres Hackfleisch/Faschiertes	≤ 7 %	≤ 12 %
— reines Rinderhackfleisch/-faschiertes	≤ 20 %	≤ 15 %
— Hackfleisch/Faschiertes mit Schweinefleischanteil	≤ 30 %	≤ 18 %
— Hackfleisch/Faschiertes von anderen Tierarten	≤ 25 %	≤ 15 %

<sup>(1)</sup> Das Verhältnis Kollagen/Fleischeiweiß wird als Prozentsatz des im Fleischeiweiß enthaltenen Kollagens ausgedrückt. Der Kollagengehalt ist der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

**10. Loskennzeichnung:**

Die Angabe einer Losnummer ist nur dann erforderlich, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum NICHT mit Tag/Monat/Jahr angegeben wird oder wenn gar kein MHD angegeben werden muss (z. B. Speisesalz, Essig ...). z. B. L 15112017

**11. Füllmenge:**

Diese ist bei Flüssigkeiten in ml und bei festen / allen anderen Produkten in Gramm anzugeben. Der Hinweis „Füllmenge“ o.ä. ist nicht notwendig. Beachten Sie die Vorgaben zur Schriftgröße (siehe Punkt 1).

**12. Zubereitungs- und Verwendungsbedingungen:**

Wenn man das Produkt noch zubereiten muss (erhitzen, mit anderen Zutaten mischen ...) oder es eine Anleitung zur korrekten Verwendung braucht (z.B. „Vor dem Öffnen schütteln“), dann muss diese als Text am Etikett angegeben werden. Die ausschließliche Verwendung von Piktogrammen ist nicht zulässig.

**13. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben:**

Werden Produkte mit Nährwert- (z.B. „eiweißreich“, „Ballaststoffquelle“) oder Angaben zur Gesundheit (zB „gesunde Beilage“, „leistet einen Beitrag zur normalen Immunfunktion“) ausgelobt, gilt die EU-Claimsverordnung (VO (EU) 1924/2006). Hier sind



ganz spezielle Regelungen einzuhalten und es gibt zusätzliche Hinweise, die am Etikett angebracht werden müssen.

14. **BIO:** Wird das Produkt als Bio-Produkt aufgemacht (es reicht die einmalige Erwähnung des Begriffs „BIO“) ist eine Bio-Zertifizierung erforderlich und die Kennzeichnung muss gemäß EU-Bio-Verordnung korrekt erfolgen.

15. **Spezifisches für Schokolade:**

Bei Schokolade ist der Gesamtgehalt an Kakaotrockenmasse anzugeben und zwar mit der magischen Formel: „Kakao: ..... % mindestens“.

16. **Spezifisches für rohes Fleisch (frisch und TK) - Ursprungsangabe:**

a. **Rindfleisch (inkl. Rinderfaschiertem):**

- Referenznummer des/der Tiere (Partienummer/Ohrmarkennummer)
- Angabe der Tierkategorie: „RIND“
- „Geboren in: Land“
- „Aufgezogen in: Land“
- „geschlachtet in: Land / Zulassungsnummer Betrieb (Vet.kontrollnr.)“
- „zerlegt in: Land / Zulassungsnummer (Vet. kontrollnr.)“
- Eine Variante ist die folgende Angabe:  
„Herkunft: Land“, wenn geboren, gemästet, geschlachtet im selben Land

b. **Schwein, Lamm, Hausgeflügel und Ziege:**

- Chargennummer oder Partienummer
- „Aufgezogen in: Länder“
- „Geschlachtet in: Land“
- Eine Variante ist die folgende Angabe:  
„Ursprung: Land“: geboren, gemästet, geschlachtet im selben Land

17. **Fleisch - Hygienehinweis:**

- Für Fleisch, Faschiertes und Fleischzubereitungen in rohem Zustand müssen Hygienehinweise gemäß der Empfehlung des Gesundheitsministeriums „Richtig und sicher kochen mit rohen Lebensmitteln“ angebracht werden.
- Folgender Hinweis ist am Etikett anzuführen:  
„Achten Sie auf eine gute Küchenhygiene! Sauber Arbeiten, Kühlkette nicht unterbrechen, vor Verzehr durcherhitzen!“

18. **Identitätskennzeichen Fleisch/-waren**

Das Identitätskennzeichen gemäß EU-Hygieneverordnung ist anzubringen: ovaler Kreis, oben Länderkennzeichen, Mitte Betriebsnummer, unten EG.

### 19. Diverse Auslobungen

- a. *Vegan*: Es muss sichergestellt sein, dass keinerlei tierischen Zutaten enthalten sind bzw. die Zutaten keinen tierischen Ursprung haben – auch etwaige Zusatzstoffe.
- b. *Glutenfrei*: Die Kennzeichnung als „glutenfrei“ ist, setzt voraus, dass der Glutengehalt max. 20 mg pro kg beträgt – dies ist ein gesetzlich festgeschriebener Grenzwert und muss überprüft werden.
- c. *Laktosefrei*: Die Kennzeichnung als „laktosefrei“ setzt voraus, dass der Laktosegehalt < 0,1 % ist.

### 20. Freiwillige Herkunftsangaben:

- a. Wenn auf freiwilliger Basis herkunftsassoziierte Angaben gemacht werden (z. B. „Österreichische Qualität“, „hergestellt in Österreich“, österr. Fahne) dann muss die Herkunft der primären Zutaten (Zutaten, die mehr als 50 % ausmachen und wertbestimmende Zutaten, die prozentuell angegeben sind) klargestellt werden, wenn diese von der ausgelobten Herkunft abweicht.
- b. Die EU erarbeitet dazu gerade umfangreiche rechtliche Regelwerke
- c. Gemäß „Codexleitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben ist auch jetzt in Österreich bereits dafür Sorge zu tragen, dass derartige Angabe nicht zur Irreführung geeignet sind.
- d. Künftig wird man EU-weit auf den Umstand der abweichenden Herkunft von Zutaten hinweisen müssen, wenn z.B. das Mehl der Kekse oder das Fleisch in der Wurst nicht aus Österreich stammt und das Produkt aber mit z. B. einer Österreichfahne oder einem Österreich Hinweis ausgelobt wird.

### 21. Tiefgekühlte Produkte: Die Tiefkühlverordnung schreibt die folgenden zusätzlichen Pflichtkennzeichnungselemente am Etikett von TK-Produkten vor.

- Einen Hinweis „Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“
- Die Ergänzung der Sachbezeichnung durch einen der folgenden Ausdrücke: „tiefgefroren“, „Tiefkühlkost“, „tiefgekühlt“ oder „gefrostet“
- Zusätzlich zum Mindesthaltbarkeitsdatum die Angabe des Zeitraums, während dessen die tiefgefrorenen Lebensmittel beim Letztverbraucher gelagert werden können in Zusammenhang mit der jeweiligen Aufbewahrungstemperatur oder der zur Aufbewahrung erforderlichen Anlage vor. z. B.:

\*\*\*-Fach bei -18°C: siehe Mindesthaltbarkeitsdatum

\*\* Fach: x Wochen

\* Fach od. Eiswürfelfach: y Tage



**22. Nährwertkennzeichnung:**

Seit 13.12.2016 muss gemäß LMIV eine Nährwerttabelle in Form der New 7 angebracht werden, sofern keine Ausnahme schlagend wird. Die Nährwerttabelle muss wie folgt aussehen:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Brennwert	kJ/ kcal
Fett	G
Davon	
- gesättigte Fettsäuren	G
Kohlenhydrate	G
davon	
- Zucker	g
Eiweiß	g
Salz	g

Bei der Angabe der Werte sind die Rundungsregeln gemäß EU-Guidance Dokument zu berücksichtigen.

**Tabelle 4: Rundungsleitlinien für die Nährwertdeklaration bei der Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln**

Nahrungsbestandteil	Menge	Rundung
Energie		Auf 1 kJ/kcal genau (keine Dezimalstellen)
Fett*, Kohlenhydrate*, Zucker*, Eiweiß*, Ballaststoffe*, Polyole*, Stärke*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,5 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,5 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,5 g“ angegeben werden.
Gesättigte Fettsäuren*, einfach ungesättigte Fettsäuren*, mehrfach ungesättigte Fettsäuren*	≥10 g pro 100 g oder ml	Auf 1 g genau (keine Dezimalstellen)
	<10 g und > 0,1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,1 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,1 g“ angegeben werden.
Natrium	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,005 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,005 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,005 g“ angegeben werden.
Kochsalz	≥1 g pro 100 g oder ml	Auf 0,1 g genau
	<1 g und > 0,0125 g pro 100 g oder ml	Auf 0,01 g genau
	Menge nicht nachweisbar oder beträgt ≤ 0,0125 g pro 100 g oder ml	Es kann „0 g“ oder „<0,01 g“ angegeben werden.
Vitamine und Mineralstoffe	Vitamin A, Folsäure, Chlorid, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Iod, Kalium	3 signifikante Stellen
	Alle übrigen Vitamine und Mineralstoffe	2 signifikante Stellen

\* Gilt nicht für Unterkategorien

### **Wichtige Ausnahmebestimmungen:**

Keine Nährwertdeklaration benötigen (u.a.):

Unverarbeitete Lebensmittel aus einer Zutat:

Hierzu zählt Frischfleisch und auch Faschiertes (auch mit gemischten Tierarten).

### Lokal abgegebene Handwerksprodukte

„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“.

Mit dem Erlass BMG-75100/0018-II/B/13a/2015 wurde Ende Jänner 2016 diese Ausnahmeregelung im Detail beschrieben. Für Österreich sind demnach ausgenommen:

- Handwerksbetriebe (lt. Gewerberegister), die ihre Erzeugnisse regional bzw. punktuell vertreiben.
- Alle Erzeuger, die an den Endverbraucher kleine Mengen direkt am Betriebssitz, einer Verkaufsstelle, mobilen Verkaufsständen oder durch Zustellung abgeben.
- Abgabe an einzelne Einzelhandelsgeschäfte (Supermärkte) zum Wiederverkauf, unabhängig davon, wo diese Geschäfte ihren Sitz haben. Nicht ausgenommen sind Produkte, die von Lebensmittelhändlern österreichweit verkauft werden (nationale Listung in Supermarktkette).
- Die Gültigkeit der Ausnahme erstreckt sich auch auf den regionalen bzw. punktuellen Fernabsatz vorverpackter Produkte z.B. durch Handwerksbetriebe. Somit ist die Ausnahme der Nährwertkennzeichnung für vorverpackte Produkte jedenfalls auf Zustelladressen in Österreich beschränkt. Lebensmittel, die auf Bestellung verpackt und versendet werden, sind nicht von der Nährwertdeklarationspflicht erfasst.

## MUSTERETIKETTEN BÄCKER / KONDITOREN

### Roggenvollkornweckerl mit Sonnenblumenkernen

2 Stück                      200 g

Zutaten: Roggenvollkornmehl 55 %, Wasser, Sauerteig (Roggenvollkornschrot, Wasser), Sonnenblumenkerne 8 %, Gerstenmalzextrakt, Vollsatz (Speisesalz, Kaliumjodid), Hefe.

Hans Backmann  
Bäckerstraße 1  
1111 Backdorf  
[www.backmann.com](http://www.backmann.com)

Mindestens haltbar bis: 15.4.2016  
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

### Semmelbrösel

250 g

Zutaten: Weizenmehl, Hefe, Speisesalz.

Hans Backmann  
Bäckerstraße 1  
1111 Backdorf  
[www.backmann.com](http://www.backmann.com)

Mindestens haltbar bis: 27.6.2016  
Gut verschlossen, vor Wärme geschützt und trocken lagern.

## **NUSSKIPFERL**

**Feines Hefengebäck mit 46 % Haselnussfülle**

**2 Stück**

200 g

**Zutaten:** WEIZENMEHL, Zucker, HASELNÜSSE 19%, VOLLEI, BUTTER; Wasser, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Rosinen (enthält SULFITE), Hefe, Inländerrum, Salz, Gewürze, Emulgator: Lecithine (SOJA), Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Säuerungsmittel: Citronensäure.

Hans Backmann  
Bäckerstraße 1  
1111 Backdorf  
[www.backmann.com](http://www.backmann.com)

Mindestens haltbar bis: 14.4.2016  
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.  
Nach dem Öffnen innerhalb einiger Tage verbrauchen.

## KARDINALSCHNITTE

### Biskuitteig gefüllt mit Schlagobers und Himbeerfruchtfülle

4 Stück 440 g

**Zutaten:** SCHLAGOBERS 47%, HÜHNEREI, Zucker, Himbeerfruchtfülle 16% (Zucker, Himbeeren 45%, Glucose-Fruktose-Sirup, Geliermittel: Pektine; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Aroma), WEIZENMEHL, modifizierte Stärke.

FRANZ ZUCKERBÄCKER  
Konditorstraße 1  
1111 ZUCKERREMSTÄTTEN  
[www.zuckerbaeckermann.com](http://www.zuckerbaeckermann.com)

Gekühlt bei max. 6°C mindestens haltbar bis: 12.4.2016  
Nach dem Öffnen alsbald verbrauchen.

**EDELBITTERSCHOKOLADE gefüllt mit 44 % ERDBEER-JOGHURT CREME**

100 g

**Zutaten:** Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, MAGERMILCHPULVER, BUTTER, SAHNEPULVER, JOGHURTPULVER 4 %, Erdbeerpulver 2 %, Emulgator: Lecithine (SOJA), Aroma.

Kakao: 58 % mindestens in der Edelbitterschokolade

FRANZ ZUCKERBÄCKER  
Konditorstraße 1  
1111 ZUCKERREMSTÄTTEN  
[www.zuckerbaeckermann.com](http://www.zuckerbaeckermann.com)

Mindestens haltbar bis: 27.8.2016  
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.

**Zartbitter-Pralinen gefüllt mit 41 % Trüffelcreme**

150 g

**Zutaten:** Kakaomasse, Kakaobutter, BUTTERREINFETT, SAHNEPULVER, Glukosesirup, Feuchthaltemittel: Sorbit, Emulgator: Lecithine (SOJA), Aroma.

Kakao: 54 % mindestens in der Zartbitterschokolade

FRANZ ZUCKERBÄCKER  
Konditorstraße 1  
1111 ZUCKERREMSTÄTTEN  
[www.zuckerbaeckermann.com](http://www.zuckerbaeckermann.com)

Mindestens haltbar bis: 27.8.2016  
Vor Wärme geschützt und trocken lagern.




## MUSTERETIKETTEN FLEISCHER

### **Feine Extrawurst** geschnitten 200 g

**Zutaten:** Schweine- und Rindfleisch 64%, Speck, Wasser, Salz, Stärke, Dextrose, Gewürze, Stabilisatoren: E450, E452; Geschmacksverstärker: E621; Antioxidationsmittel: E301, Aroma, Konservierungsstoff: E250.

FRITZ FLEISCHMANN  
Rinderstraße 1  
1111 FLEISCHBACH  
www.fleischmann.com

Unter Schutzatmosphäre verpackt.  
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: 27.4.2016  
Gekühlt lagern bei 4-6°C.  
Nach dem Öffnen wieder gut verschließen und alsbald verbrauchen.



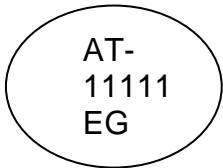
AT-  
11111  
EG

**Karpatensalami** geschnitten 100 g

Für 100g Salami wurden 135 g Schweinefleisch eingesetzt.

**Zutaten:** Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Zucker,  
Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat.

FRITZ FLEISCHMANN  
Rinderstraße 1  
1111 FLEISCHBACH  
www.fleischmann.com



AT-  
11111  
EG

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: 27.4.2016

Gekühlt lagern bei 2-6°C.

Nach dem Öffnen wieder gut verschließen und alsbald verbrauchen.

**Grammelknödel tiefgekühlt**

1 Stück                      120 g

**Zutaten:** Kartoffel, Grammeln 28 %, WEIZENMEHL, HÜHNEREI, Zwiebel, Petersilie, Salz, Knoblauch, Gewürze.

FRITZ FLEISCHMANN  
Rinderstraße 1  
1111 FLEISCHBACH  
www.fleischmann.com

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!  
Tiefgekühlt bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: 12/2016  
L 20160301

**Aufbewahrung zu Hause:**

***-Fach (-18°C)	mindestens haltbar bis Ende: siehe Aufdruck
**-Fach:	2 Wochen
*-Fach oder Eiswürfelfach:	1-3 Tage

**Zubereitung (im Kochtopf):**

Grammelknödel noch tiefgefroren in kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und ca. 30 min leicht kochen lassen. Immer wieder umrühren.

## Rinderfaschiertes frisch 500 g

Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.

Regeln zur Küchenhygiene beachten: Kühlkette einhalten und nicht unterbrechen, nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen, Hände und Geschirr gründlich reinigen.

Verhältnis Kollagen / Fleischeiweiß geringer als 15 %. Fettgehalt geringer als 20 %

Tierkategorie: RIND

Geboren in: Österreich

gemästet in: Österreich

Geschlachtet in: Österreich (11111)

Hergestellt in Österreich (11111)

Ident.-Nummer/Ohrmarkennummer: 12345

FRITZ FLEISCHMANN

Rinderstraße 1

1111 FLEISCHBACH

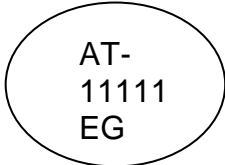
[www.fleischmann.com](http://www.fleischmann.com)

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

Zu verbrauchen bis: 10.4.2016

Gekühlt lagern bei 2-4°C



AT-  
11111  
EG

**Rindsschnitzel geschnitten vac 200 g  
roh**

Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. Achten Sie auf eine gute Küchenhygiene: Kühlkette einhalten und nicht unterbrechen, nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen, Hände und Geschirr gründlich reinigen.

Tierkategorie: RIND  
Geboren in: Österreich  
gemästet in: Österreich  
Geschlachtet in: Österreich (11111)  
Zerlegt in: Österreich (11111)  
Ident-Nummer/Ohrmarkennummer: 12345

FRITZ FLEISCHMANN  
Rinderstraße 1  
11111 FLEISCHBACH  
[www.fleischmann.com](http://www.fleischmann.com)

Zu verbrauchen bis: 15.4.2016  
Gekühlt lagern bei 2-4°C  
Nach dem Öffnen sofort zubereiten und verzehren.

AT-  
11111  
EG

**Medaillons vom Schweinslungenbraten roh  
tiefgekühlt**

200 g

FRITZ FLEISCHMANN  
Rinderstraße 1  
1111 FLEISCHBACH  
[www.fleischmann.com](http://www.fleischmann.com)

Chargennummer: xxxxxxx  
Aufgezogen in: Österreich  
Geschlachtet in Österreich

eingefroren am 15.03.2016.  
Tiefgekühlt bei -18°C mindestens haltbar bis: 15.09.2016



**Aufbewahrung zu Hause:**

***-Fach (-18°C)	mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck
**-Fach:	2 Wochen
*-Fach oder Eiswürfelfach:	1-3 Tage

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen!

Achten Sie auf eine gute Küchenhygiene: Kühlkette einhalten und nicht unterbrechen, nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen, Hände und Geschirr gründlich reinigen.  
Beim Auftauen auf Tropfsaft achten.