

Etikette oder Beipackzettel?

Gewusst wie, ist die korrekte Etikettierung von Lebensmitteln gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung gar nicht so schwer. Worauf man bei den Sachbezeichnungen achten muss, kurz und bündig von Simona Nemetz erklärt.



Etiketten haben feste Regeln. © Vald Frolov / Unsplash

Korrektes Etikett - und wie das geht

Wer sich mit der **LMIV** - Lebensmittelinformationsverordnung befasst, stößt rasch auf die Frage, ob ein Etikett genügt, oder ob doch lieber ein ganzer Beipackzettel erstellt werden soll. Die verpflichtenden Informationen gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind umfangreich und nicht immer ganz logisch. Aber das muss nicht so sein, Schritt für Schritt erklärt, ist es dann doch nicht unmöglich, ein korrektes Etikett zu erstellen.

Brauche ich überhaupt ein Etikett oder - für

wen gilt die LMIV und wann?

Etiketten benötigen alle, die verpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder der Gemeinschaftsverpflegung abgeben sowie Onlineshop-Betreiber. Verpackt ist ein Lebensmittel dann, wenn es eine Umhüllung hat, die zerstört werden muss, um an das Lebensmittel „heranzukommen“. Also auch Wursthüllen in Plastikdärmen.

Dazu gibt es relevante Ausnahmen:

- das Verpacken im Beisein des Kunden
- das verkaufsvorbereitende Verpacken Davon unbeschadet gilt die Pflicht zum Ausweis von Allergenen (mittels Aushang oder „Taferln“), die Kennzeichnung von Azofarbstoffen und gewissen Süßungsmitteln.

Das richtige Etikett wählen

Nun, wenn Sie zu dem Entschluss gekommen sind, ein Etikett zu benötigen, stellt sich die Frage, was da alles abgebildet werden muss. Eine in der Praxis immer wieder auftretende Frage: „Welches Etikett soll ich nehmen?“ Dazu gibt es keine einheitliche Antwort. Zulässig ist „fast alles“, wenn folgende Kriterien eingehalten werden:

- Mindestschriftgröße von 1,2 mm
- dauerhaft (nicht abwischbar oder abnehmbar)
- Trennungsverbot („alles auf einer Seite“)

Jeder Betrieb muss entscheiden, welche Etiketten passend sind. Es sind sowohl „Do it yourself“-Etiketten erlaubt (also Etiketten die z. Bsp. im Word erstellt werden) als auch professionelle Etikettendrucker, die per System die Daten auf - oft - Thermoetiketten drucken. Hier entscheiden Kostenfaktoren und Usability.

Was gehört nun aufs Etikett?

Alle Informationen gemäß der LMI V müssen zwingend am Etikett angedruckt werden.

Das sind:

- Sachbezeichnung
- Verzeichnis der Zutaten
- alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die verwendet werden
- Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und Verwendung
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland oder Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung
- Alkoholgehalt bei Getränken mit mehr als 1,2 % Vol.
- Nährwertdeklaration - Hier gibt es dann allerdings noch Spezialthemen - wie die Fleischkennzeichnung oder die Primärzutatenverordnung und Informationen für tiefgekühlte Lebensmittel. Und natürlich gibt es auch ein paar Ausnahmen - sonst wäre es ja auch nicht so spannend.

Die einzelnen Kennzeichnungselemente und ihre Ausnahmen

Das Lebensmittel ist immer gemäß der korrekten Sachbezeichnung zu benennen. Diese ist nicht immer eindeutig zu finden, viele sind im **Osterreichischen Lebensmittelbuch** ganz klar zu erkennen, bei manch anderen muss man suchen. Auf jeden Fall ist der Lebensmittelcodex die Grundlage für die jeweilige Sachbezeichnung. Diese ist am Etikett anzudrucken, eine Fantasiebezeichnung kann ergänzend dazu angedruckt werden. Ein Beispiel (siehe Glas) : „Omas Streichgenuss“ ist die Fantasiebezeichnung. Kalbsleberstreichwurst ist in unserem Beispiel die Sachbezeichnung. Die Kalbsleberstreichwurst ist im Codex genau geregelt. Es wird der Gehalt von Kalbfleisch angegeben. Wenn bei der Rezeptur allerdings weniger Kalbfleisch verwendet wurde, das Produkt also vom Codex

abweicht, muss diese Tatsache auch auf das Etikett. Wichtig, diese Codex-Abweichung muss in 75 Prozent der Schriftgröße der Sachbezeichnung und in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden. Also hier das Beispiel: Omas Streichgenuss – Kalbsleberstreichwurst mit nur 3 % Kalbsleber mit Kennzeichnung „verfälscht im Sinne des ÖLMB“. Achtung: Für manche Produkte, etwa Marmeladen, gibt es spezielle Rechtsvorschriften. Die Konfitüren-Verordnung regelt beispielsweise genau, was als Marmelade und was als Konfitüre bezeichnet werden muss.

Das Hauptsichtfenster

Im Falle von mehrseitigen Produkten und mehr als einer Etikette ist es möglich, die sogenannte Sichtfeldregel anzuwenden. Diese erlaubt, die Sachbezeichnung, gemeinsam mit der Nettofüllmenge und eines eventuellen Alkoholgehalts auf einem Spezialetikett im Hauptsichtfeld anzudrucken. Alle weiteren Informationen dürfen dann auf der Rückseite angedruckt werden. In der Praxis wird diese Möglichkeit gerne für „attraktive“ Verpackungen genutzt – wie etwa Schmuckkartons. Das ist die einzige Möglichkeit der Trennung der erforderlichen Informationen. Übrigens: Hilfe beim Erstellen von Etiketten bietet die Lebensmittelakademie des Österreichischen Gewerbes – für Kammermitglieder zu geförderten Konditionen. Im nächsten Heft stellen wir Ihnen die Zutatenliste vor und was es hier alles zu beachten gilt. Das sogenannte Hauptsichtfeld-Etikett muss im Hauptsichtfeld angebracht werden. Also auf jener Ansicht, die der Kunde üblicherweise als Erstes wahrnimmt, wenn das Produkt beispielsweise im Regal steht. Auf diesem Etikett muss die Sachbezeichnung deutlich lesbar sein. Zusätzlich muss hier die Nettofüllmenge, ggf. der Hinweis „Tiefgekühlt“ und ein eventueller Alkoholgehalt stehen. Die Etikette mit allen weiteren Informationen laut LMIV kann dann auch hinten angebracht werden.

ING



© Shutterstock

FANTASIEBEZEICHNUNG

Eine Fantasiebezeichnung ist nicht zwingend, aber möglich.
Wichtig: Sie darf nicht irreführend sein.

SACHBEZEICHNUNG

Mindestgröße der Produktbezeichnung ist: kleines x muss mindestens 1,2 mm groß sein.

CODEXABWEICHUNG

Diese muss in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung sein und mindestens in 75 % der Größe der Sachbezeichnung geschrieben sein. Beispiel: Wenn „Kalbsleberstreichwurst“ in Schriftgröße $x = 5$ mm geschrieben wurde, dann muss die Codexabweichung mindestens in der Schriftgröße $x = 3,75$ mm geschrieben sein.



Fachautorin Simona Nemetz © Beigestellt

Die Fachautorin

Simona Nemetz, MA studierte Lebensmittelproduktentwicklung an der **FH Wieselburg**. Sie ist verantwortlich für Rechnungs- und Personalwesen sowie Marketing und Belange des Lebensmittelrechts bei der **Nemetz-Fleisch HandelsgesmbH**.

Seit 2017 ist sie selbstständig als Unternehmensberaterin und Coach für die LMAk tätig. Zudem ist sie Fachbuchautorin für Berufsschulen und Fachautorin für das Fachmagazin Fleisch & Co.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at