

KENNZEICHNUNG VON PFLANZLICHEN SPEISEÖLEN

Leitfaden

Juli 2020

Inhalt

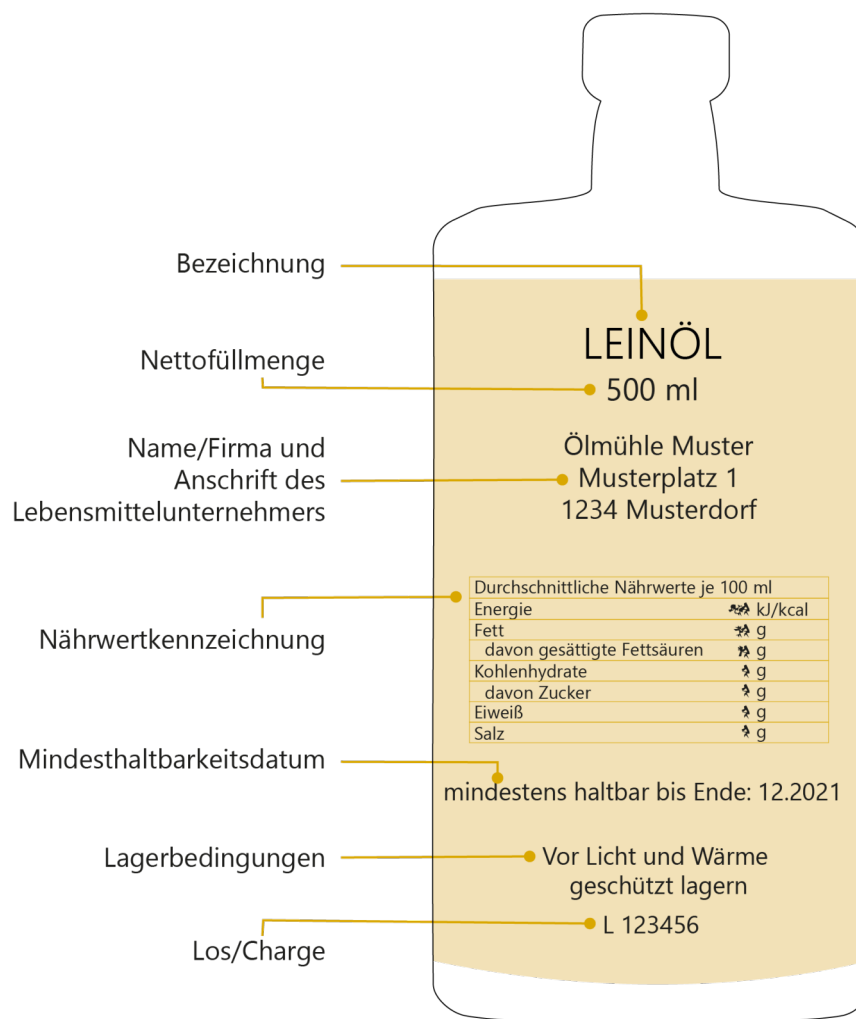
KENNZEICHNUNG VON PFLANZLICHEN SPEISEÖLEN	3
Details zur Kennzeichnung von pflanzlichen Speiseölen inklusive Olivenölen	4
Bezeichnung des Lebensmittels (Sachbezeichnung)	4
Verzeichnis der Zutaten	4
Nettofüllmenge	4
Nettofüllmenge	4
Mindesthöhe der Schriftgröße	4
Mindesthaltbarkeitsdatum, Charge	4
Lagerbedingungen	5
Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers	5
Herkunft	5
Nährwertdeklaration	5
Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung	6
Sichtfeldregelung	7
KENNZEICHNUNG VON OLIVENÖLEN	7
Lagerbedingungen bei Olivenölen	8
Herkunftsbezeichnung bei Olivenölen	9
KENNZEICHNUNG VON PFLANZLICHEN SPEISEÖLEN MIT ZUTAT(EN)	9
Details zur Kennzeichnung von pflanzlichen Speiseölen mit Zutat(en)	10
Bezeichnung des Lebensmittels (Sachbezeichnung)	10
Verzeichnis der Zutaten	11
Allergenkennzeichnung	11
Mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten oder Zutatenklassen („QUID“-Angabe)	11
Nährwertkennzeichnung	11
BIO-KENNZEICHNUNG	11
UNZULÄSSIGE ANGABEN BEI DER KENNZEICHNUNG	12
Werbungen mit Selbstverständlichkeiten	12
Zur Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften eines Lebensmittels	12
Krankheitsbezogene Angaben	12
Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben	13
RECHTLICHE VORSCHRIFTEN	13

Kennzeichnung von pflanzlichen Speiseölen

Die Kennzeichnung von pflanzlichen Speiseölen muss folgende Angaben enthalten:

- **Bezeichnung des Lebensmittels** (Sachbezeichnung), z.B. „Leinöl“, „Rapsöl“, „Natives Olivenöl Extra“, „Natives Olivenöl“, etc.
- **Verzeichnis der Zutaten** (nur bei Mischungen von zwei oder mehr verschiedenen Speiseölen)
- **Nettofüllmenge**
- **Mindesthaltbarkeitsdatum**
- **Los** (Charge) (optional in Abhängigkeit von der Art der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums)
- **Lagerbedingungen** (jedenfalls bei den Kategorien „Natives Olivenöl extra“ und „Natives Olivenöl“)
- **Name** oder Firma und **Anschrift** des Lebensmittelunternehmers
- **Herkunft** (jedenfalls bei den Kategorien „Natives Olivenöl extra“ und „Natives Olivenöl“; bei anderen Speiseölen nur unter bestimmten Voraussetzungen)
- **Nährwertdeklaration**

KENNZEICHNUNG VON PFLANZLICHEN SPEISEÖLEN



Details zur Kennzeichnung von pflanzlichen Speiseölen inklusive Olivenölen

Bezeichnung des Lebensmittels (Sachbezeichnung)

Gemäß der LMIV und dem Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Codexkapitel B30 ist in der Bezeichnung des Lebensmittels das Ausgangsmaterial (Pflanzenart) anzugeben, d.h. die alleinige Angabe von z.B. „Öl“, „pflanzliches Öl“ oder „Pflanzenöl“ ist nicht ausreichend. Ein technologisch unvermeidbarer Anteil von bis zu 2 % in der Bezeichnung nicht genannter genusstauglicher pflanzlicher Speiseöle ist zu tolerieren. Wenn der Anteil 2 % übersteigt, können die Öle als „Speiseöl“, „Tafelöl“, „Salatöl“ oder gleichsinnig bezeichnet werden.

Verzeichnis der Zutaten

Werden zwei oder mehr verschiedene Speiseöle gemischt in Verkehr gebracht, so ist in der Kennzeichnung die Angabe eines Zutatenverzeichnisses unbedingt erforderlich. Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Dem Zutatenverzeichnis ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint.

Raffinierte Öle pflanzlicher Herkunft können im Zutatenverzeichnis unter der Bezeichnung „pflanzliche Öle“ zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft aufzuführen ist, nach der die Wendung „in veränderlichen Gewichtsanteilen“ folgen kann. Im Falle einer Zusammenfassung werden die pflanzlichen Öle nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle im Zutatenverzeichnis aufgeführt.

Bei Mischungen von reinsortigen Speiseölen ist eine mengenmäßige Angabe eines oder mehrerer Öle dann notwendig, wenn diese/s in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt wird/werden oder durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben wird/werden.

Nettofüllmenge

- Angabe in Volumeneinheiten (bei flüssigen Erzeugnissen): d.h. „ml“ oder „l“
- Mindestschriftgrößen nach Fertigpackungsverordnung:

Nettofüllmenge	Mindesthöhe der Schriftgröße
Bis 50 ml	2 mm
Über 50 bis 200 ml	3 mm
Über 200 bis 1000 ml	4 mm
Über 1000 ml	6 mm

Mindesthaltbarkeitsdatum, Charge

Es gibt prinzipiell zwei korrekte Möglichkeiten der Angabe:

- 1) „mindestens haltbar bis:“ Angabe des Datums selbst in der Form „Tag/Monat/Jahr“ – in diesem Fall muss die Angabe der Charge nicht erfolgen (kann aber)
- 2) „mindestens haltbar bis Ende“: Angabe des Datums in der Form „Monat/Jahr“ oder „Jahr“ – in diesem Fall muss zusätzlich die Angabe der Charge (Los) erfolgen

Wird das Datum selbst nicht unmittelbar nach der Formulierung „mindestens haltbar bis:“ bzw. „mindestens haltbar bis Ende:“ angegeben, muss nach dieser Formulierung die Stelle genannt werden, an der das Datum angegeben ist (z.B. „mindestens haltbar bis: siehe Flaschenhals“).

Lagerbedingungen

Lagerbedingungen müssen nur angegeben werden, wenn deren Einhaltung für die Haltbarkeit wesentlich ist. Bei pflanzlichen Speiseölen sind Angaben wie „vor Licht und Wärme geschützt lagern“ üblich.

Die Lagerbedingungen müssen gemeinsam mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden (d.h. unmittelbar vor oder nach der Formulierung „mindestens haltbar bis...“) und die beiden verpflichtenden Angaben Mindesthaltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material getrennt werden.

In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass gemäß dem Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Codexkapitel A 5 die Angabe "kühl lagern" nicht mehr verwendet werden soll, da dies einer Lagerung in einem Temperaturbereich von 9 bis 18 °C entspricht, für diesen Temperaturbereich aber keine Kühleinrichtungen üblich sind.

Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Lebensmittelunternehmer ist derjenige, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird (z.B. die Ölmühle, wenn diese das Öl selbst an den Letztverbraucher verkauft), oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt.

Die Angaben müssen eindeutig sein, die „postalische Zustellbarkeit“ muss gewährleistet sein (auch Straße und Hausnummer angeben). Angabe von E-Mail-Adresse oder Internet-Seite allein ist nicht ausreichend; E-Mail-Adresse oder Internet-Seite können aber zusätzlich zu Name oder Firma und Anschrift angegeben werden. Außerdem dürfen Name oder Firma und Anschrift in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material getrennt werden.

Herkunft

Die Angabe des Ursprungslandes/Herkunftsortes ist bei Lebensmitteln wie pflanzlichen Speiseölen und pflanzlichen Speiseölen mit Zutat(en) nur notwendig, wenn gemäß Artikel 26 der LMIV ohne diese Angabe eine Irreführung des Verbrauchers über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre, insbesondere wenn die dem Lebensmittel beigefügten Informationen oder das Etikett insgesamt sonst den Eindruck erwecken würde, das Lebensmittel komme aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort. Dazu sind die Vorschriften der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 hinsichtlich der Angabe der primären Zutat zu berücksichtigen. Details dazu bitte in Rücksprache mit einem Fachexperten klären.

Nährwertdeklaration

Gemäß der LMIV gilt seit 13.12.2016 eine allgemeine Verpflichtung zur Angabe einer Nährwertkennzeichnung. Ausnahme von der verpflichtenden Nährwertdeklaration ist gemäß Anhang V u.a. für 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, vorgesehen.

Die verpflichtende Nährwertdeklaration enthält folgende Angaben in genau dieser Reihenfolge, Maßeinheit und diesem Wortlaut, wobei die Zahlen untereinanderstehen müssen:

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml	
Energie	kJ/kcal
Fett	g
davon gesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon Zucker	g
Eiweiß	g
Salz	g

Der Inhalt der verpflichtenden Nährwertdeklaration kann u.a. durch die Angabe der Mengen an einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren und jegliche in Anhang XIII Teil A Nummer 1 aufgeführten und gemäß den in Anhang XIII Teil A Nummer 2 angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine und Mineralstoffe ergänzt werden. Eine um die oben angeführten Angaben ergänzte Nährwertdeklaration ist dann wie folgt anzugeben:

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml	
Energie	kJ/kcal
Fett	g
davon:	
gesättigte Fettsäuren	g
einfach ungesättigte Fettsäuren	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon Zucker	g
Eiweiß	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	*

* in Anhang XIII Teil A Nummer 1 angegebene Maßeinheiten

Sind der Brennwert oder die Nährstoffmenge(n) in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können diese Angaben durch eine Angabe wie „Enthält geringfügige Mengen von ...“ ersetzt werden, die in unmittelbarer Nähe zu einer etwaigen Nährwertdeklaration stehen muss.

Die Angabe des Brennwertes oder der Nährstoffmengen ist laut LMIV grundsätzlich je 100 ml oder je 100 g möglich. Bei pflanzlichen Ölen wird jedoch aus gutachterlicher Sicht die Angabe je 100 ml empfohlen. Bei der Angabe „je 100 ml“ ist unbedingt die Dichte des Öls zu berücksichtigen, d.h. 100 ml Öl können nicht 100 g Fett enthalten, bei einer durchschnittlichen Dichte von Ölen von 0,915 g/ml ist eine Angabe von 92 g Fett/100 ml Öl möglich.

Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung

Die verpflichtenden Angaben sind auf die Verpackung oder das Etikett in einer Schriftgröße mit einer x-Höhe von 1,2 mm so aufzudrucken, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist. Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren größte Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, beträgt die x-Höhe der Schriftgröße mindestens 0,9 mm.

Hinweis: „x-Höhe mindestens 1,2 mm“ bedeutet, dass Kleinbuchstaben wie das kleine „x“ mindestens 1,2 mm hoch sein müssen.

Sichtfeldregelung

Die Bezeichnung des Lebensmittels (Sachbezeichnung) und die Nettofüllmenge sind im gleichen Sichtfeld anzubringen (das Mindesthaltbarkeitsdatum muss nicht im gleichen Sichtfeld angebracht werden, kann aber natürlich dort angebracht werden)

Alle Informationen über Lebensmittel (auch freiwillig angeführte) müssen zutreffend, klar und für die Verbraucher leicht verständlich sein. Die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und gegebenenfalls dauerhaft anzubringen. 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.

Vorsicht bei Stempelaufdrucken, diese sind oft leicht verwischbar.

Kennzeichnung von Olivenölen

Hinsichtlich Kennzeichnung nehmen Olivenöle eine Sonderstellung ein, denn es sind nicht nur die Kennzeichnungsvorschriften der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) vorgeschrieben, sondern es enthält auch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Vorgaben zur rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung der Olivenöle. Folgender Wortlaut ist für die jeweilige Kategorie vorgeschrieben:

- „Natives Olivenöl extra“
- „Natives Olivenöl“
- „Olivenöl – bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen“
- „Oliventresteröl“

Die Etikettierung muss außerdem gemäß der Verordnung (EU) Nr. 29/2012 zusätzlich zur jeweiligen Ölkategorie folgende Angabe tragen:

- natives Olivenöl extra: „erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“
- natives Olivenöl: „direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“
- Olivenöl - bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl: „enthält ausschließlich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl“
- Oliventresteröl:
 - „enthält ausschließlich Öl aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnenes Öl“ oder
 - „enthält ausschließlich Öl aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenes Öl“.

KENNZEICHNUNG VON OLIVENÖLEN



Lagerbedingungen bei Olivenölen

Hinsichtlich Lagerbedingungen gibt es für Olivenöle ebenso spezielle Vorschriften. So müssen gemäß Verordnung (EU) Nr. 29/2012 diese Öle auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett Angaben über die besonderen Aufbewahrungsbedingungen tragen, die vor Licht und Wärme geschützt werden sollten. Siehe dazu auch die obige Anmerkung zur Angabe der Lagerbedingungen und des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Herkunftsbezeichnung bei Olivenölen

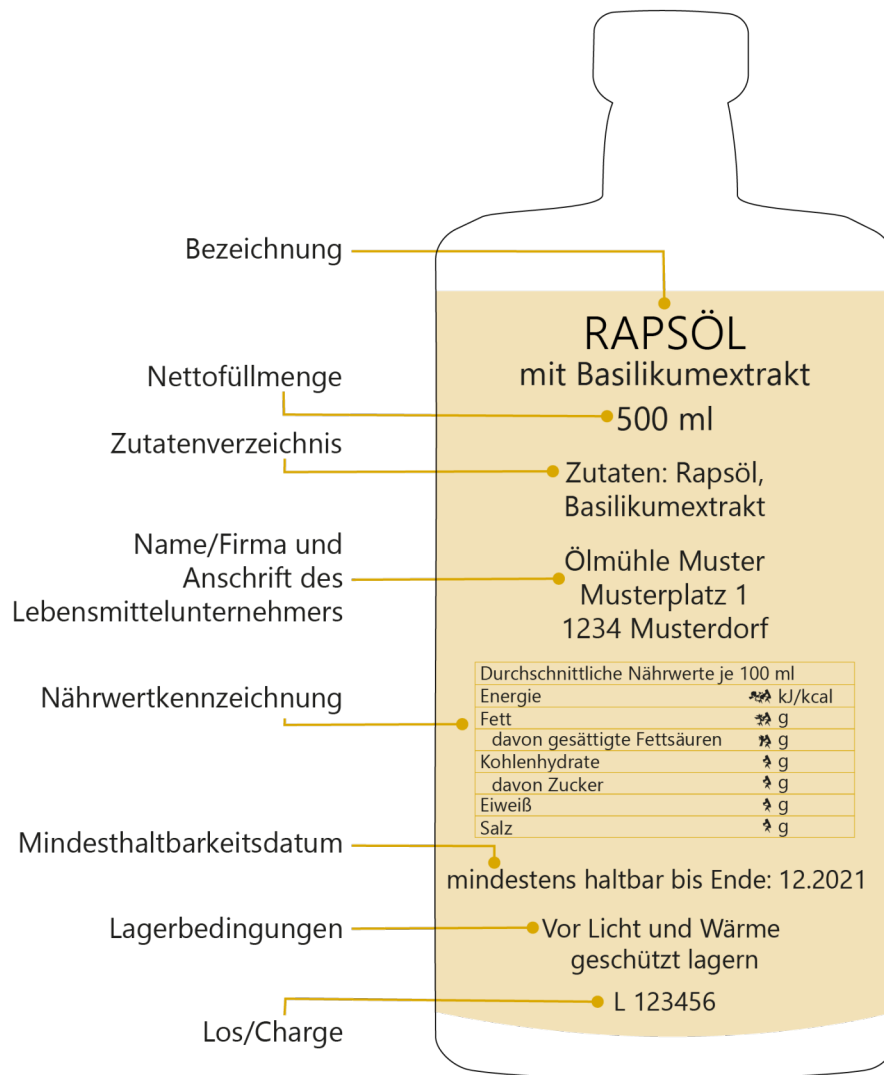
Eine Sonderstellung nehmen wiederum Olivenöle der Kategorien „Natives Olivenöl extra“ und „Natives Olivenöl“ ein. Gemäß Artikel 4 und 4 b der Verordnung (EU) Nr. 29/2012 tragen die oben genannten Olivenöle verpflichtend eine Ursprungsangabe im Hauptsichtfeld. Ursprungsangaben bestehen bei Olivenölen, die aus einem Mitgliedsstaat oder Drittland stammen, aus einem Verweis auf einen Mitgliedsstaat, die Union oder ein Drittland (z.B. „Spanien“, „Italien“, „Europäische Union“ oder „EU“). Im Falle von Mischungen aus mehr als einem Mitgliedsstaat oder Drittland, lauten die Angaben entweder „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union“ (oder einen Verweis auf die Union), „Mischung von Olivenölen aus Drittländern“ (oder einem Verweis auf den Drittlandsursprung) oder „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union und aus Drittländern“ (oder einem Verweis auf den Unions- und Drittlandsursprung). Im Falle einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geographischen Angabe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 erfolgt die Ursprungsangabe in Übereinstimmung mit der betreffenden Produktspezifikation.

Kennzeichnung von pflanzlichen Speiseölen mit Zutat(en)

Die Kennzeichnung von pflanzlichen Speiseölen mit Zutat(en) muss folgende Angaben enthalten:

- **Bezeichnung des Lebensmittels** (Sachbezeichnung), z.B. „Rapsöl mit Basilikumextrakt“, „Rapsöl mit Gewürzextrakten“
- **Verzeichnis der Zutaten**
- **Allergenkennzeichnung** – wenn notwendig
- **mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten** oder Zutatenklassen („QUID“) – wenn notwendig
- **Nettofüllmenge**
- **Mindesthaltbarkeitsdatum**
- **Los** (Charge) (optional in Abhängigkeit von der Art der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums)
- **Lagerbedingungen**
- **Name** oder Firma und **Anschrift** des Lebensmittelunternehmers
- **Herkunft** (nur unter bestimmten Voraussetzungen)
- **Nährwertkennzeichnung**

KENNZEICHNUNG VON PFLANZLICHEN ÖLEN MIT ZUTAT(EN)



Details zur Kennzeichnung von pflanzlichen Speiseölen mit Zutat(en)

Bezeichnung des Lebensmittels (Sachbezeichnung)

Die Bezeichnungen sind gemäß dem Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Codexkapitel B30 zu verwenden. Wichtig ist, in der Bezeichnung des Lebensmittels unbedingt das Ausgangsmaterial (Pflanzenart) anzugeben (siehe Bezeichnung „Pflanzliche Öle“). Die Bezeichnung ist dann um die jeweilige/n Zutat/en („Basilikumextrakt“, „Gewürzextrakte“, „Knoblaucharoma“, „eingelegte“ Gewürze/Kräuter, etc.) zu ergänzen, so dass aus der Gesamtbezeichnung klar und eindeutig die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen ist, z.B. „Rapsöl mit Basilikumextrakt“, „Rapsöl mit Gewürzextrakten“, „Sonnenblumenöl mit Knoblaucharoma“ oder „Sonnenblumenöl mit Rosmarin“, etc.

Verzeichnis der Zutaten

Aufzählung aller Zutaten eines Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung. Dieser Aufzählung ist eine Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ erscheint (üblicherweise wird dafür nur das Wort „Zutaten“ verwendet).

Die Angabe des Zutatenverzeichnisses ist bei reinsortigen Pflanzlichen Speiseölen selbst nicht notwendig, bei Pflanzlichen Speiseölen mit Zutat/en hingegen aber schon.

Allergenkennzeichnung

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (diese sind in Anhang II der LMIV aufgelistet) müssen im Verzeichnis der Zutaten durch einen Schriftsatz hervorgehoben werden, durch den sie sich eindeutig vom Rest des Zutatenverzeichnisses abheben (z.B. **fett** gedruckt) – derartige Stoffe oder Erzeugnisse sind z.B. Sellerie, Senf, etc.

Mengenmäßige Angabe bestimmter Zutaten oder Zutatenklassen („QUID“-Angabe)

Die mengenmäßige Angabe einer Zutat oder Zutatenklasse ist u.a. notwendig, wenn diese in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt werden oder durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben werden. Die QUID-Angabe erfolgt als Prozentsatz („xy %“) entweder in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Zutatenverzeichnis bei der jeweiligen Zutat.

Die mengenmäßige Angabe ist jedoch nicht erforderlich, wenn eine Zutat oder Zutatenklasse in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird. Da dies in den meisten Fällen bei pflanzlichen Speiseölen mit einem Zusatz eines Kräuter-/Gewürzextraktes oder Aromas der Fall ist, wurde im Musteretikett keine prozentuelle Angabe der Menge angeführt.

Nährwertkennzeichnung

Wie bei „Pflanzlichen Speiseölen“ besteht bei „Pflanzlichen Speiseölen mit Zutat/en“ eine Verpflichtung zur Angabe einer Nährwertkennzeichnung nach den Regeln der LMIV (siehe „Pflanzliche Speiseöle“). Es gilt die gleiche Ausnahmeregelung wie bei „Pflanzlichen Speiseölen“.

In der Nährwertdeklaration sind jeweils durchschnittliche Werte anzugeben, die entweder durch Analyse des Lebensmittels („Gesamtprodukt“) festgestellt werden oder auf Basis der Rezeptur, wenn für die einzelnen Zutaten entsprechende Daten zur Verfügung stehen, berechnet werden können.

Im Übrigen gelten die bei „Pflanzliche Speiseöle“ angeführten Anforderungen.

Bio-Kennzeichnung

Gemäß der Europäischen Bio-Verordnung muss ein Produkt, das eine Bezeichnung mit Bezug auf die ökologische/biologische Produktion trägt (z.B. Angabe „Bio-Leinöl“), folgende zusätzliche Kennzeichnungselemente aufweisen:

- die erteilte Codenummer der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle
- das Gemeinschaftslogo
- der Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, und zwar je nach Fall in einer der folgenden Formen:
 - "EU-Landwirtschaft", wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in der EU erzeugt wurden;
 - "Nicht-EU-Landwirtschaft", wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in Drittländern erzeugt wurden;
 - "EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft", wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe zum Teil in der Gemeinschaft und zum Teil in einem Drittland erzeugt wurden.

Sind alle landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, in demselben Land erzeugt worden, so kann die genannte Angabe "EU" oder "Nicht-EU" durch die Angabe dieses Landes ersetzt oder um diese ergänzt werden (z.B. „Österreichische Landwirtschaft“).

Die Angaben müssen deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein.

Das Gemeinschaftslogo (EU-Bio-Logo) muss dem nachstehenden Muster (und Farbe) entsprechen u.a. eine Mindesthöhe von 9 mm und eine Mindestbreite von 13,5 mm haben. Die Codenummer der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle und der Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe müssen untereinander angeführt sein und sich im selben Sichtfeld befinden wie das EU-Bio-Logo:



AT-BIO-xxx
Österreich Landwirtschaft

Unzulässige Angaben bei der Kennzeichnung

Vorsicht: die unzulässigen Angaben bei der Kennzeichnung gelten auch für die Werbung bzw. Angaben im Internet (Homepage).

Werbungen mit Selbstverständlichkeiten

Gemäß LMIV dürfen Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein. Insbesondere indem zu verstehen gegeben wird, dass sich das Lebensmittel durch besondere Merkmale auszeichnet, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Merkmale aufweisen („Werbung mit Selbstverständlichkeiten“).

Beispiel: die Angabe „ohne Zusatzstoffe“ auf dem Etikett eines nicht raffinierten pflanzlichen Speiseöls. Laut dem Österreichischen Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Codexkapitel B30 enthalten nicht raffinierte pflanzliche Speiseöle keine Zusatzstoffe. Die Angabe „ohne Zusatzstoffe“ in Zusammenhang mit einem nicht raffinierten Speiseöl stellt somit eine Werbung mit Selbstverständlichkeiten dar, weil alle vergleichbaren Produkte (= alle nicht raffinierten Speiseöle) dieselben Eigenschaften besitzen.

Zur Täuschung geeignete Angaben über die Eigenschaften eines Lebensmittels

Irreführende Angaben gemäß LMIV sind beispielsweise auch zur Täuschung geeignete Informationen in Bezug auf die Eigenschaften eines Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung.

Beispiel: Sensorische Eigenschaften entsprechen nicht den gesetzlichen Anforderungen der Kategorie „Natives Olivenöl extra“, wenn z.B. in Geruch und/oder Geschmack Abweichungen (wie ranzig, muffig/modrig, etc.) festgestellt wurden – es liegt eine Täuschung in Bezug auf die Zusammensetzung des Lebensmittels vor.

Krankheitsbezogene Angaben

Gemäß LMIV dürfen Informationen über ein Lebensmittel keine Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung, oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen lassen („krankheitsbezogene Angaben“). Beispiel: „Leinöl hat Heilwirkung“

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Es dürfen prinzipiell nur ganz bestimmte derartige Angaben und das nur unter bestimmten Voraussetzungen gemacht werden. Hier ist v.a. die so genannte Health-Claims-Verordnung zu beachten.

Es wird angeraten, auf derartigen Angaben zu verzichten. Wer derartige Angaben trotzdem verwenden will, soll dies bitte nur in Rücksprache mit einem Fachexperten machen (es würde hier zu weit führen, sämtliche Vorschriften, Voraussetzungen, Ausnahmeregelungen, etc. aufzulisten).

Rechtliche Vorschriften

Anmerkung: alle Österreichischen und Europäischen Verordnungen bzw. Richtlinien sind unter www.ris.bka.gv.at frei verfügbar

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

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

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

[Loskennzeichnungsverordnung BGBl. II Nr. 230/2014 idgF](#)

[Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr.175/2014 idgF](#)

[Verordnung \(EG\) Nr. 834/2007](#) über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

[Verordnung \(EU\) Nr. 2018/848](#) über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates (gültig ab 1.1.2021)

[Verordnung \(EG\) Nr. 889/2008](#) mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle

[Verordnung \(EG\) Nr. 1924/2006](#) über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsV)

[Fertigpackungsverordnung, BGBl. Nr. 867/1993 idgF](#)

Diese Informationen stellen ein nichtamtliches Service der AGES dar und dienen lediglich dazu, die Bürgerinnen und Bürger, die Unternehmen sowie Behörden bei der Anwendung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu unterstützen. Die Ausführungen entsprechen der derzeit gültigen Rechtsauffassung (Stand Juli 2020). Im Zuge der Anwendung dieser Informationen muss auf eventuell eingetretene Änderungen der Rechtsvorschriften seit dem Zeitpunkt der Herausgabe geachtet werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die gegebenen allgemeinen Informationen und Muster nicht die Spezifika des Einzelfalls berücksichtigen können, da die Anforderungen an die Kennzeichnung und Zusammensetzung stets aufgrund ihrer unterschiedlichen Beschaffenheit im jeweiligen Einzelfall zu prüfen sind. Obwohl die Erstellung mit größter Sorgfalt vorgenommen wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Hier dargelegte Standpunkte können dem Standpunkt, den die AGES möglicherweise vor den Gerichten der Union und der Mitgliedstaaten vertritt, nicht vorgehen.