

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / A 5 / Kennzeichnung, Aufmachung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMGF-75210/0018-II/B/13/2017 vom 1.8.2017

Änderungen, Ergänzungen:

BMASGK-75210/0011-IX/B/13/2018 vom 17.7.2018

INHALTSVERZEICHNIS

1	ALLGEMEINES	3
2	VERPFLICHTENDE INFORMATIONEN ÜBER LEBENSMITTEL	3
2.1	Erläuterungen zu einzelnen verpflichtenden Angaben	3
2.1.1	Allergenkennzeichnung	3
2.1.2	QUID – mengenmäßige Angabe der Zutaten	3
2.1.3	Angaben zur Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung	3
3	FREIWILLIGE ANGABEN	4
3.1	Lauterkeit der Informationspraxis	4
3.2	Allgemeine Grundsätze	5
ANHANG 1	Leitlinie zur Allergeninformation bei nicht verpackten Lebensmitteln („offene Waren“) im Sinne der Allergeninformationsverordnung	6
ANHANG 2	Leitlinie für die Personalschulung über die Allergeninformation im Sinne der Allergeninformationsverordnung	8
ANHANG 3	Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht verpackten Lebensmitteln („offene Waren“)	10
ANHANG 4	Empfehlung betreffend Angaben zur Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung	13
ANHANG 5	Empfehlung zum Art. 25 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel	15
ANHANG 6	Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf Österreich.....	16
ANHANG 7	Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf „Bauer“	17
ANHANG 8	Leitlinie über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf „Berg/Alm/Alpen“ und die Abgrenzung Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“	19
ANHANG 9	Leitlinie über die täuschungsfreie Verwendung von Abbildungen, die auf Früchte, Gemüse oder andere charakteristische Zutaten hinweisen....	20
ANHANG 10	Leitlinie über die täuschungsfreie Verwendung von Lebensmitteln, die mit dem Zusatzstoff Steviolglycoside (E 960) gesüßt sind	22

1 ALLGEMEINES

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 (LMIV) legt die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen für die Information der Verbraucher über Lebensmittel und insbesondere für die Kennzeichnung fest. Im Zusammenhang mit der Kennzeichnung von Lebensmitteln sind im Einzelfall auch diverse darüber hinaus gehende Rechtsvorschriften zu berücksichtigen.

Die nachstehenden Ausführungen der österreichischen Codexkommission sollen (ergänzend zu den Fragen- und Antworten-Katalogen der Europäischen Kommission und des BMGF) zu spezifischen Fragen eine Hilfestellung für die beteiligten Verkehrskreise bieten.

2 VERPFLICHTENDE INFORMATIONEN ÜBER LEBENSMITTEL

Art. 9 LMIV enthält ein Verzeichnis der verpflichtenden Angaben. Weitere verpflichtende Angaben für bestimmte Arten oder Klassen von Lebensmitteln finden sich in Art. 10 LMIV.

2.1 Erläuterungen zu einzelnen verpflichtenden Angaben

2.1.1 Allergenkennzeichnung

Art. 9 Abs. 1 lit. c und Art. 21 LMIV enthält die Verpflichtung zur Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Art. 44 Abs. 1 lit. a LMIV enthält die Verpflichtung zur Allergeninformation bei unverpackten Lebensmitteln. Speziellere Bestimmungen zur Durchführung der Allergeninformation bei unverpackten Lebensmitteln finden sich in der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014.

In den Anhängen 1 bis 3 sind Hilfen zur Anwendung der Allergeninformation bei unverpackten Lebensmitteln abgebildet.

2.1.2 QUID – mengenmäßige Angabe der Zutaten

Art. 22 und Anhang VIII LMIV enthält die Verpflichtung zur Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatengruppe.

Erläuterungen zu QUID-Angaben bei bestimmten Lebensmitteln finden sich teilweise in einzelnen Kapiteln des österreichischen Lebensmittelbuches, z. B. B 14 „Fleisch und Fleischerzeugnisse“, B 32 „Milch und Milchprodukte“, B 5 „Konfitüre und andere Obsterzeugnisse“.

2.1.3 Angaben zur Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung

Art. 9 Abs. 1 lit. g LMIV enthält die Verpflichtung, dass „gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung“ anzugeben sind.

Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen, müssen diese gemäß Art. 25 Abs. 1 LMIV angegeben werden.

Nach dem Öffnen der Verpackung müssen gemäß Art. 25 Abs. 2 LMIV gegebenenfalls die Aufbewahrungsbedingungen und/oder der Verzehrszeitraum angegeben werden, um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel zu ermöglichen.

2.1.3.1 Lagerbedingungen

In Anhang 4 ist eine Hilfe, in welchen Fällen oder in welcher Form Lagerbedingungen anzugeben sind, abgebildet.

2.1.3.2 Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen nach dem Öffnen der Verpackung

In Anhang 5 ist eine Hilfe, in welchen Fällen und in welcher Form es angezeigt sein kann, Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen nach dem Öffnen der Verpackung anzugeben, abgebildet.

3 FREIWILLIGE ANGABEN

Kapitel V LMIV enthält Bestimmungen hinsichtlich freiwilliger Informationen über Lebensmittel.

3.1 Lauterkeit der Informationspraxis

Gemäß Art. 7 LMIV und § 5 Abs. 2 LMSVG dürfen Informationen über Lebensmittel nicht irreführend sein.

Es ist verboten, Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Angaben in Verkehr zu bringen oder zu bewerben. Konkrete Beispiele betreffen insbesondere Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung.

Ob Angaben, die zu einem Lebensmittel gemacht werden, zur Täuschung geeignet sind, richtet sich stets nach den Umständen des Einzelfalles, insbesondere nach der Gesamtaufmachung einer Ware.

Maßgeblich für die Beurteilung ist die Verkehrsauffassung, die sich aus redlichem Handelsbrauch und berechtigter Verbrauchererwartung herausbildet.

Die Verkehrsauffassung ist dynamischen Entwicklungen unterworfen, die vom wissenschaftlichen und technischen Fortschritt, von den handelspolitischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ebenso beeinflusst wird wie von gesellschaftlichen Wertvorstellungen und verbraucherpolitischen Anliegen.

Die in den Anhängen 6 bis 10 angeführten Hilfen sollen ergänzend zu Abschnitt 8 des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“ ein Instrument zur besseren Orientierung bieten und damit zum Täuschungsschutz und zur Rechtssicherheit und dadurch auch zur Absicherung des Wirtschaftsstandortes Österreich (unter Berücksichtigung des Exportmarkts) beitragen.

Sie richten sich an Wirtschaftsteilnehmerinnen und Wirtschaftsteilnehmer, Behörden, Aufsichtsorgane und Lebensmittelgutachterinnen und Lebensmittelgutachter mit dem Zweck, eine einheitliche Vollzugspraxis zu schaffen.

3.2 Allgemeine Grundsätze

Für die Beurteilung, ob ein Lebensmittel täuschungsfrei in Verkehr gebracht wird, ist die Gesamtaufmachung wesentlich.

Diese umfasst sämtliche Angaben, Anpreisungen (Auslobungen), Hinweise und bildliche Darstellungen, die beim Inverkehrbringen gemacht werden.

Auch Zeichen, die im geschäftlichen Verkehr verwendet werden, die Darstellung von Firmenanschriften, die Farben von Aufdrucken, sonstige Hervorhebungen und Anordnungen können im Einzelfall die Beurteilung der Gesamtaufmachung beeinflussen.

Ebenso sind die Werbung für ein Lebensmittel und seine Darbietung zu berücksichtigen.

Bei der Beurteilung einer allfälligen Täuschungseignung von Angaben ist auf den Grad der Aufmerksamkeit des durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Verbrauchers (europäisches Verbraucherleitbild) abzustellen.

Auch bloß mehrdeutige Ausdrücke können gegen das Wahrheitsgebot verstoßen. Bei Mehrdeutigkeit einer Angabe muss der Verantwortliche immer die für ihn ungünstigste Auslegung gegen sich gelten lassen, wenn ein nicht unbeträchtlicher Teil der angesprochenen Kreise die Äußerung tatsächlich in diesem ungünstigen Sinn verstehen kann. Lässt somit eine Angabe mehrere Deutungen zu, so besagt der Unklarheitsgrundsatz, dass jede dieser Deutungen vertretbar und stichhaltig sein muss (siehe Abschnitt 8.11 Codexkapitel A 3).

Die Irreführungseignung ist nach dem Gesamteindruck der Aufmachung im jeweiligen Einzelfall zu beurteilen. Der Gesamteindruck kann durch das blickfangartige Herausstellen einzelner Elemente entscheidend geprägt werden.

Werden Elemente blickfangartig herausgestellt, müssen diese für sich allein zutreffend sein. Aufklärende Hinweise schließen eine Täuschung nur dann aus, wenn sie verständlich sind und die gleiche Auffälligkeit besitzen wie die als Blickfang herausgestellte Ankündigung (z. B. OGH 4 Ob 243/03v, 4 Ob 47/10f; 4 Ob 379/76 – Kürbis Salatöl, 4 Ob 29/91 – Himbeeressig). In solchen Fällen kann nur ein ausreichend deutlicher aufklärender Hinweis zum Wegfall der Irreführungseignung führen (EuGH C 195/14 – BVV gegen Teekanne; OGH 4 Ob 228/10y – Waldbeeren-Fruchtschnitte).

Der deutlich wahrnehmbare, aufklärende Hinweis muss ausreichend auffällig sein. Bei der Prüfung, ob ausreichende Auffälligkeit gegeben ist, sind u. a. folgende Aspekte zu berücksichtigen: Platzierung, Größe, Farbe, Schriftart, Sprache, Syntax und Zeichensetzung der verschiedenen Elemente auf der Verpackung.

**LEITLINIE
zur Allergeninformation bei nicht vorverpackten
Lebensmitteln („offene Waren“)
im Sinne der Allergeninformationsverordnung**

Alle Lebensmittelunternehmerinnen und Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) ab 13. 12. 2014 verpflichtet, Informationen über die allergenen Zutaten gemäß Anhang II der LMIV anzugeben (im Folgenden „Allergeninformation“ genannt).

Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Die vorliegende Leitlinie stellt ein Modell für die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation dar und wird vom Unternehmen an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst.

1. Zuständigkeit

Die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr und ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die die notwendige Allergeninformation erstellt, die an Endverbraucherinnen und Endverbraucher weitergegeben wird.

2. Informationsgrundlage

Die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer übernimmt die vom Lieferanten zur Verfügung gestellte Allergeninformation, welche entweder auf einer Verpackung, einem Etikett, in den Begleitpapieren oder in anderer geeigneter Weise vorliegt.

3. Erstellung der Allergeninformation

a) Lebensmittel, die keiner weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („Handelswaren“)

Von der Lebensmittelunternehmerin und vom Lebensmittelunternehmer werden schriftliche Unterlagen erstellt, aus denen für die einzelnen Produkte bzw. Produktgruppen die jeweiligen Allergene gemäß Anhang II der LMIV hervorgehen.

Diese Unterlagen können in elektronischer Form (z. B. als Excel-Dateien, in Form von Datenbanken oder Kassensystemen), in anderer schriftlicher Form (auch handschriftlich) vorliegen.

b) Lebensmittel, die einer weiteren Be- oder Verarbeitung im Einzelhandelsunternehmen unterzogen wurden („selbst produzierte Waren“)

Die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer ermittelt auf Basis der Ausgangsprodukte oder Rezepturen und gegebenenfalls der Spezifikationen die Allergene der einzelnen Zutaten. Sie und er verfügt für jedes hergestellte Produkt oder jede Produktgruppe über Unterlagen, aus denen die allergenen Zutaten ersichtlich sind.

c) Tagesangebote

Auch bei tagesaktuellen Angeboten oder kurzfristigen Rezepturänderungen hat die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer den Endverbrauchern eine Information bezüglich der enthaltenen Allergene zu geben. Sie und er stellt intern sicher, dass bei kurzfristigen Rezeptur- oder Zutatenabweichungen die entsprechende Information an die geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verkauf bzw. Service, die für die Behandlung der Anfragen zur Allergeninformation von Kunden bzw. Gästen bestimmt wurden, weitergegeben wird.

4. Weitergabe der Allergeninformation

Die Weitergabe der Information an die Endverbraucherin und den Endverbraucher hat schriftlich oder mündlich zu erfolgen.

- a) Im Falle der schriftlichen Information ist diese beispielsweise auf einem Schild auf dem Lebensmittel, oder in dessen Nähe in einem Aushang, in Speise- oder Getränkekarten oder Preisverzeichnissen oder in elektronischer Form bereit zu stellen. Hierzu können auch Abkürzungen oder Symbole verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe aufgeschlüsselt werden. Die Information ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende Zutat bezieht oder die Präsentation des Lebensmittels auf das Vorhandensein dieser Zutat schließen lässt.
- b) Wird die Allergeninformation durch die Lebensmittelunternehmerin und den Lebensmittelunternehmer mündlich erteilt, ist an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar darauf hinzuweisen, z. B. mittels Aushang oder in der Speisekarte etwa mit den Worten *„Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen und Verkaufsmitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten“*.

5. Laufende Aktualisierung der Allergeninformation

Die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer hält die Allergeninformation auf aktuellem Stand. Sie und er nimmt insbesondere bei Änderungen des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte sowie bei Änderungen der verwendeten Zutaten die entsprechenden Anpassungen der Allergeninformationen vor.

LEITLINIE
für die Personalschulung über die Allergeninformation
im Sinne der Allergeninformationsverordnung

Wird die Allergeninformation in mündlicher Form auf Anfrage der Kundin und des Kunden bzw. Gastes weitergegeben, hat die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer sicher zu stellen, dass während der Öffnungszeiten diese Auskunft im Sinne der Allergeninformationsverordnung zu den im Betrieb angebotenen Lebensmitteln und den ihnen zugefügten allergenen Stoffen gegeben werden kann.

1. Schulungspflichtige Personen

Die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr und ihm beauftragte Person hat jene Person zu bestimmen, die Anfragen im Sinne der Allergeninformation behandelt. Das kann auch die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer selbst sein. Gegebenenfalls können auch mehrere Personen bestimmt werden.

Jene Personen, die für die Behandlung der Anfragen von Kundinnen und Kunden bzw. Gästen zur Allergeninformation bestimmt wurden, sind schulungspflichtig.

2. Schulungsthemen

Die Inhalte der Schulungen müssen auf das jeweilige Aufgabengebiet abgestellt sein und umfassen:

- Vermittlung der Wichtigkeit der Allergeninformation (was ist eine Allergie bzw. Unverträglichkeit, welche Auswirkungen hat diese),
- Sensibilisierung im Hinblick auf das Auslösen einer allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit,
- Kenntnisse über die Liste der allergenen Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV),
- Kenntnisse über die Durchführung der Allergeninformation im Betrieb und die Art und Weise der Weitergabe an die Endverbraucherin und den Endverbraucher.

3. Aktualität

Die Unternehmerinnen und Unternehmer sind angehalten, dafür Sorge zu tragen, dass die mündliche Weitergabe der Allergeninformation stets auf dem aktuellen Stand – basierend auf Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 – beruht.

4. Durchführung der Schulungen

Die Schulungen können durch interne (z. B. Verantwortliche für Lebensmittelsicherheit, Bereichsverantwortliche, Betriebsinhaber) oder externe Expertinnen und Experten durchgeführt werden. Expertinnen und Experten müssen über entsprechendes Fachwissen zu den im Pkt. 2 festgelegten Themen verfügen und in der Lage sein, die Schulungsinhalte zu vermitteln.

5. Schulungsnachweis

Die Lebensmittelunternehmerin und der Lebensmittelunternehmer oder eine von ihr und ihm beauftragte Person hat dafür Sorge zu tragen, dass Nachweise über die erfolgten Schulungen im Betrieb aufliegen. Die Dokumentation kann analog zur Leitlinie Personalschulung durchgeführt werden.

EMPFEHLUNG
zur schriftlichen Allergeninformation
bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“)

Alle Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) und der Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 ab 13. 12. 2014 verpflichtet, Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß Anhang II der LMIV anzugeben („Allergeninformation“). Als solche Stoffe gelten alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.

Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Die Information kann in mündlicher oder schriftlicher Form gegeben werden.

Die vorliegenden Beispiele für die Weitergabe der Information in schriftlicher Form sollen die praktische Umsetzung der Verpflichtung zur Allergeninformation für die Unternehmer erleichtern und gleichzeitig ein hohes Maß an Klarheit für die Endverbraucher gewährleisten.

In der nachfolgenden Tabelle ist eine Zuordnung zwischen den in Anhang II LMIV genannten Stoffen und Erzeugnissen und einer Kurzbezeichnung bzw. einem Buchstabencode dargestellt. Die Angabe erfolgt in der Form der Kurzbezeichnung des Allergens oder des Buchstabencodes.

Wird die Kurzbezeichnung verwendet, ist z. B. in einer Fußnote klarzustellen, dass es sich um eine Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung handelt.

Werden Buchstabencodes verwendet, so wird die unten genannte Zuordnung eingehalten, um Missverständnisse auszuschließen. Eine Legende mit der Überschrift „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“, aus der die Zuordnung der Buchstabencodes zu den entsprechenden Kurzbezeichnungen hervorgeht, ist an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar angebracht oder zur Verfügung gestellt. Dies kann beispielsweise je nach Art des Angebots in Form von Aushängen, Theken- oder Tischaufstellern, Informationsblättern oder in der Speisekarte direkt vermerkt sein. Die Nähe zwischen Legende und Buchstabencode muss so gegeben sein, dass eine zeitgleiche Information möglich ist.

„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)
Kurzbezeichnung	Buchstaben-Code*	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich** zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ⁽¹⁾ , b) Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾ , c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis, d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird, b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ⁽¹⁾ , b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), 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
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, b) Lactit
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁽¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

**in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMGF

EMPFEHLUNG
betreffend Angaben zur
Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung

Die Einhaltung der Lagerbedingungen ist für die Sicherstellung der Haltbarkeit bei Lebensmitteln entscheidend. Hinsichtlich der Temperatur können grundsätzlich drei Temperaturbereiche unterschieden werden, die sowohl in den Verkaufslokalen der Einzelhandelsgeschäfte als auch bei den Verbrauchern vorliegen und eingehalten werden können. Das sind:

1. der Bereich der Tiefkühl Lagerung,
2. der Bereich der gekühlten Lagerung und
3. die Raumtemperatur.

Der Tiefkühlbereich entspricht definitionsgemäß einem Temperaturbereich unter minus 18 °C und wird in der Kennzeichnung durchwegs mit der genauen Angabe der Lagertemperatur und dem Hinweis „tiefgekühlt“ oder „tiefgefroren“ deklariert.

Der Bereich der „gekühlten“ Lagerung bedeutet Lagerung im Kühlschrank bzw. in Kühlgeräten und umfasst den Temperaturbereich von 0 bis 9 °C (mit Toleranz bis 10 °C). Die Angabe „gekühlte“ Lagerung bedeutet, dass das Lebensmittel bei diesem Temperaturbereich bis zum Ende der Mindesthaltbarkeitsfrist ohne Qualitätsverlust gelagert werden kann. Die Angabe kann durch eine konkrete Temperaturangabe ergänzt werden, z. B. bei Fisch (0 bis +2 °C), Fleisch (+2 bis +4 °C), Milch und Milcherzeugnissen (+6 bis +8 °C) oder bei Fleischerzeugnissen (meist +4 bis +6 °C).

In Einzelfällen ist die Lagertemperatur durch konkrete rechtlich verbindliche Vorgaben geregelt (z. B. Faschiertes +2 °C bzw. +4 °C wenn nur für den innerösterreichischen Verkehr bestimmt) oder Fisch (Temperatur des schmelzenden Eises).

Die Lagerung bei Raumtemperatur bedeutet die Lagerung unter den üblichen Bedingungen der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse, d. h. bei Bedingungen, die den in unseren Breiten vorherrschenden klimatischen Bedingungen entsprechen, vorausgesetzt die Produktqualität wird nicht nachteilig beeinflusst.

Die früher noch gebräuchliche Angabe „kühl lagern“ entsprach einem Temperaturbereich von +9 bis +18 °C. Für diesen Temperaturbereich sind keine Kühleinrichtungen üblich und können auch nicht lückenlos, weder im Handel noch bei den Konsumenten, sichergestellt werden. Lebensmittel, die traditionell für diesen Bereich vorgesehen sind, sollten den bereits oben definierten Bereichen zugeordnet werden, d. h. entweder bei Temperaturen bis +9 °C oder bei Raumtemperatur lagern. Insbesondere die Lagerung bei Raumtemperatur ist bei einer Reihe von Lebensmitteln, die früher dem Bereich „kühle Lagerung“ zugeordnet waren, infolge von technologischen Verbesserungen in der Herstellungstechnologie durchaus anwendbar.

Weitere physikalische Einflüsse, die die Lagerfähigkeit beeinflussen sind die Luftfeuchtigkeit, der Lichteinfluss sowie – bei Lagerung bei Raumtemperatur – die übermäßige Hitzeeinwirkung. Die üblichen Angaben in der Kennzeichnung von Lebensmittel für diese Bedingungen sind z. B.:

- „vor Wärme schützen“
Die Ware verträgt grundsätzlich eine höhere Temperatur als Raumtemperatur, darf nicht in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle (z. B. Ofen, Radiator) gelagert werden.
- „trocken lagern“
Lagerung an einem trockenen Ort, bei einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit bis 70 %.
- „lichtgeschützt lagern“
Vor direktem Lichteinfall geschützt.
- „vor Hitzeeinwirkung schützen“, „vor direktem Sonnenlicht schützen“ etc.
Diese Angaben sprechen für sich, eine nähere Spezifizierung ist nicht notwendig.

EMPFEHLUNG
zum Art. 25 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011
des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011
betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Lebensmittel, deren Haltbarkeit sich nach dem Öffnen der Verpackung wesentlich ändert, bedürfen daher besonderer Angaben von Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbedingungen nach dem Öffnen der Verpackung.

Zu berücksichtigen sind dabei auch Kriterien wie die Art (z. B. unter Schutzatmosphäre verpackt) oder die Größe der Verpackung.

Grundsätzliche Möglichkeiten:

1. Angabe einer möglichst genau definierten zeitlichen Frist, wann das Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung längstens verzehrt werden sollte; bei der Berechnung der Frist wird die Einhaltung der angegebenen Lagertemperatur und eine entsprechende Hygiene beim Konsumenten vorausgesetzt.

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.

2. Angabe geänderter Lagerbedingungen nach dem Öffnen der Verpackung (gegebenenfalls mit Fristangabe).
3. Angabe, dass Lebensmittel nach dem Öffnen besonderer Vorkehrungen bedürfen (z. B. Umfüllen nach dem Öffnen oder auch wiederverschließbare Verpackungen bei TK Produkten) gegebenenfalls mit Fristangabe.

LEITLINIE über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf Österreich

Viele Lebensmittel am österreichischen Markt weisen freiwillige Bezugnahmen auf Österreich auf, bei denen nach der Verbrauchererwartung ein zunehmend kritischerer Maßstab zur Anwendung gelangt. Dabei kann es sich um direkte oder indirekte, mittelbare oder unmittelbare Angaben handeln, die einen Zusammenhang zwischen dem Produkt und seinen Rohstoffen, Wertschöpfung, Qualität, Rezeptur, Tradition, Lebensgefühl, Geschmack etc. herstellen.

Ob nach der Verkehrsauffassung, insbesondere nach der Verbrauchererwartung, eine Ware täuschungsfrei in Verkehr gebracht wird, kann im jeweiligen Einzelfall von einer Reihe von Aspekten abhängen, z. B.:

- Art und Merkmale der Ware,
- Herstellungsverfahren und –technologie,
- wesentliche und/oder charakteristische Zutat/en,
- Ursprung / Herkunft der Zutat/en.

Daher spielen insbesondere folgende Angaben in Aufmachung und Werbung – einzeln oder in Kombination – im Rahmen einer kritischen Überprüfung für die Beurteilung der Täuschungsfreiheit eine Rolle:

- Fahne oder Farbe rot-weiß-rot,
- ... aus Österreich,
- Österreich (Landschaft, Berge, Ortschaften, Almen, Tiere, Trachten etc.),
- nach österreichischer Rezeptur,
- hergestellt in A,
- verarbeitet in A,
- abgefüllt in A,
- abgepackt in A,
- dem österreichischen Codex entsprechend,
- diverse (Spezialität aus Österreich, Produkt aus Österreich, österreichisches Erzeugnis, Qualität aus Österreich, typisch österreichisch, etc.).

LEITLINIE über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben mit Bezug auf „Bauer“

Zahlreiche Lebensmittel am österreichischen Markt weisen freiwillige mittelbare und unmittelbare Hinweise auf „Bauern“ auf. Diese Hinweise stellen einen Zusammenhang her zwischen

- dem Produkt und der Person bzw. dem bäuerlichen Herstellungsbetrieb und/oder
- dem Produkt und den eigenen Rohstoffen des bäuerlichen Herstellungsbetriebes und/oder
- dem Produkt und der Herstellungsart (Machart) oder Rezeptur – auch aus gewerblicher oder industrieller Herstellung.

Ob nach der Verkehrsauffassung, insbesondere nach der Verbrauchererwartung, eine Ware täuschungsfrei in Verkehr gebracht wird, kann im jeweiligen Einzelfall von einer Reihe von Aspekten abhängen, z. B.:

- Identität des Herstellers / Ort der Herstellung,
- wesentliche und/oder charakteristische Zutat/en (Rezeptur),
- Ursprung / Herkunft der Zutat/en,
- Herstellungsverfahren und –technologie (Machart),
- Darbietungsform und Umstände der Abgabe (z. B. Bauernmarkt).

In einigen speziellen Kapiteln des ÖLMB sind Erzeugnisse mit der Zusatzbezeichnung „Bauern“ beschrieben. Diese haben Folgendes gemeinsam:

- Die Bezeichnungen sind bereits vor Eintritt Österreichs in den EWR üblich und definiert gewesen.
- Diese Produkte gehen auf traditionelle Rezepturen zurück, die ursprünglich aus dem bäuerlichen Umfeld stammen.
- Heute werden diese Bezeichnungen nicht mehr als Hinweise auf die Herstellung durch Bauern nach traditioneller bäuerlicher Rezeptur verwendet, vielmehr definieren sie eine bestimmte Qualität.
- Im Gegensatz zu Produkten, die mit Zusatzangaben wie „vom Bauern“, „original Bauern-“, „erzeugt vom Bauern“ u. ä. (= Hinweise auf die Erzeugung durch Landwirte) versehen sind, werden die codifizierten Erzeugnisse überwiegend von Erzeugern hergestellt, die nicht der bäuerlichen Direktvermarktung zuzurechnen sind.

Aus dem generellen Verbot der Irreführung und dem Gebot des Täuschungsschutzes kann es unter Berücksichtigung der Gesamtaufmachung der Ware im Einzelfall erforderlich sein, dass der Hinweis „Bauer“ mit einer klarstellenden Angabe, worauf sich „Bauer“ im konkreten Fall bezieht (u. a. Rezeptur, Identität des Herstellers, Herstellungsverfahren oder Machart) in der Nähe des Hinweises deutlich und leicht lesbar erklärt wird (siehe nachstehende Matrix).

**Matrix zur Beurteilung des Begriffs „Bauer“
in der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln**

	bäuerliche Erzeugung	aus eigenen Rohstoffen	Machart/ Rezeptur
Produkte aus bäuerlicher Direktvermarktung	X	X	
codifizierte Produkte mit der Zusatzangabe „Bauer“ in der Bezeichnung			X
nicht codifizierte Produkte, mit der Zusatzangabe „Bauer“ in der Bezeichnung oder die den Hinweis „Bauer“ tragen ausgenommen bäuerliche Direktvermarkter	klarstellende Angabe erforderlich z. B. Firmenname, Firmenlogo		
Produkte (einschließlich codifizierte Produkte), die den Hinweis „Bauer“ tragen und zusätzlich aufgrund ihrer Gesamtpräsentation (Aufmachung, Darbietungsform und Umstände der Abgabe) auf eine bäuerliche Herstellung schließen lassen, sofern nicht aufgrund von Angaben dieser Eindruck hinreichend deutlich richtig gestellt wird (z. B. Firmenname, Firmenlogo)	klarstellende Angabe erforderlich z. B. Hinweise auf gewerbliche / industrielle Herstellung oder die Herkunft der Rohstoffe		

LEITLINIE
über die täuschungsfreie Aufmachung bei freiwilligen Angaben
mit Bezug auf „Berg/Alm/Alpen“
und die Abgrenzung zur
fakultativen Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“

Es gibt Lebensmittel am österreichischen Markt, die auf Berge, Almen oder die Alpen Bezug nehmen. Auf diese Weise gekennzeichnete Lebensmittel sind entsprechend den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Bezug auf die Irreführung und den Täuschungsschutz zu beurteilen. Folgende Aspekte können dabei relevant sein:

- Ursprung/Herkunft der Zutat/en,
- Ort der Verarbeitung,
- Herstellungsverfahren und –technologie (Machart, Rezeptur),
- Art, Merkmale und Verarbeitungsgrad der Ware,
- wesentliche und/oder charakteristische Zutat/en,
- Art der Präsentation (Darbietungsform und Umstände der Abgabe z. B. Bauernmarkt).

Liegt nicht bloß eine Phantasiebezeichnung vor, kann es im Einzelfall erforderlich sein, dass die Bezugnahme auf Berge, Almen oder die Alpen mit einer zusätzlichen Angabe klargestellt wird.

Insbesondere sind die im Österreichischen Lebensmittelbuch festgelegten Bezeichnungen wie „Österreichischer Alp- und Bergkäse“, „Alpenkäse“, „Bergkäse“ und „Bergsalami“ überwiegend nach ihrer Machart definiert, wenngleich diese auch für Bergregionen typisch (z. B. traditionelle Herstellungsart) sein kann.

Angaben oder Wortteile wie „Berg“, „Alm“, „Alpen“ sind von der in der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geregelten, fakultativen Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ zu unterscheiden. Entsprechend Art. 31 dieser Verordnung darf ein solcher Begriff nur dann verwendet werden, wenn die Rohstoffe und Erzeugnisse aus Berggebieten gemäß Art. 18 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 1257/1999 stammen und die Verarbeitung in Berggebieten erfolgt. Die näheren Anforderungen werden in der Verordnung (EU) Nr. 665/2014 festgelegt.

Die geografische Bestimmung der Berggebiete in Österreich ist in der Richtlinie 1995/212/EG festgelegt.

LEITLINIE über die täuschungsfreie Verwendung von Abbildungen, die auf Früchte, Gemüse oder andere charakteristische Zutaten hinweisen¹

Auf Lebensmitteln, die mit Früchten, Gemüse oder anderen charakteristischen Lebensmittelzutaten bzw. deren Geschmack in Verbindung stehen oder in Verbindung gebracht werden, sind häufig entsprechende Abbildungen vorhanden, welche von stilisiert bis deutlich naturnah reichen. Für Konsumentinnen und Konsumenten muss aus der Gesamtaufmachung klar erkennbar sein, worauf sich die bildliche Darstellung bezieht und was sie zum Ausdruck bringt.

Nachstehende Ausführungen zu Fruchtabbildungen gelten gleichermaßen für die Abbildung von Gemüse und anderen charakteristischen Zutaten.

1. Allgemeine Grundsätze

Die Abbildung einer Frucht bringt primär das Vorhandensein/die Verwendung dieser Frucht als Zutat in wertbestimmendem Ausmaß zum Ausdruck, kann aber auch die entsprechende Geschmacksrichtung signalisieren.

Für die Beurteilung, ob eine derartige Ware nach der Verkehrsauffassung, insbesondere nach der Verbrauchererwartung täuschungsfrei in Verkehr gebracht wird, ist im jeweiligen Einzelfall neben der Gesamtaufmachung auch auf die Art des Lebensmittels abzustellen.

Dies gilt insbesondere auch bei der Beurteilung, welche Mengen an Früchten in der jeweiligen Produktkategorie wertbestimmend sind. Wertbestimmende Anteile sind anzunehmen, wenn die charakteristischen Eigenschaften des Produktes (beispielsweise Geruch, Geschmack, Aussehen, ernährungsphysiologische Eigenschaften) dadurch geprägt bzw. mitbestimmt werden. Entsprechende Regelungen dazu können in den einzelnen Kapiteln des österreichischen Lebensmittelbuchs festgelegt sein.

Je realistischer oder blickfangartiger Abbildungen sind, desto höher kann im Einzelfall die Erwartung der Verbraucher sein, dass die abgebildete Zutat entsprechend der Abbildung im Lebensmittel enthalten ist. Wenn Teile der Gesamtaufmachung (Abbildungen, Farben oder Textelemente) einen entscheidend prägenden bzw. mitbestimmenden Eindruck vermitteln und die Ware diesem nicht entspricht, kann eine Richtigstellung allein aufgrund des Zutatenverzeichnisses in bestimmten Fällen nicht ausreichen (siehe EuGH-Urteil C-195/14 vom 4. Juni 2015).

2. Ergänzende Hinweise in der Kennzeichnung

Eine durch Abbildungen ausgelöste Irreführungseignung kann durch klarstellende Hinweise von entsprechender Deutlichkeit und Auffälligkeit aufgehoben werden. Dies kann gegebenenfalls über die Bezeichnung des Lebensmittels und/oder über eine mengenmäßige Angabe der abgebildeten Zutat/Zutaten (z. B. QUID) erfolgen, wobei

¹ Unbeschadet der geltenden Rechtsprechung.

auch der Ort der Klarstellung bei der Beurteilung einer täuschungsfreien Verwendung von Abbildungen maßgeblich ist. Insbesondere ist von entsprechender Auffälligkeit auszugehen, wenn ein solcher Hinweis in deutlicher Form und in der Nähe zur Abbildung erfolgt.

Bei der Beurteilung ist auch zu berücksichtigen, in wieweit verpflichtende und/oder freiwillige Angaben wie Phantasiebezeichnungen und sonstige werbliche Aussagen zusätzlich bestimmte Verbrauchererwartungen nach sich ziehen.

3. Berücksichtigung von Verarbeitungserzeugnissen

Aus Früchten unter Erhalt der ursprünglichen charakteristischen Inhaltsstoffe / Nährstoffe gewonnene Verarbeitungserzeugnisse wie Püree, Saft, Mark, Konzentrat, Paste, Fruchtzubereitung, Trockenfrüchte sind im Hinblick auf die täuschungsfreie Verwendung der Abbildung den entsprechenden Ausgangsstoffen (z. B. Früchte, Gemüse, Vanilleschote) grundsätzlich gleichzusetzen. Ist die Verwendung der entsprechenden unverarbeiteten Ausgangsstoffe für eine Produktkategorie typisch und handelsüblich, kann es bei Verwendung eines Verarbeitungsprodukts zur Aufhebung einer Täuschungseignung erforderlich sein, entsprechend darauf hinzuweisen.

4. Spezifische Regelungen

In Spezialkapiteln des Österreichischen Lebensmittelbuches können auf Grundlage dieses Dokuments produktspezifische Kriterien für die Abbildung von Früchten, Gemüse oder anderen charakteristischen Lebensmittelzutaten beschrieben sein.

LEITLINIE**über die täuschungsfreie Verwendung von Lebensmitteln,
die mit dem Zusatzstoff Steviolglycoside (E 960) gesüßt sind****1. Einleitung**

Steviolglycoside sind pflanzliche Inhaltsstoffe der subtropischen Pflanze *Stevia rebaudiana* Bertoni. Für die Herstellung des Zusatzstoffes Steviolglycoside (E 960) existieren derzeit verschiedene technologische Verfahren auf dem Markt. Die Herstellung – wie im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 festgelegt – erfolgt in zwei Hauptphasen: zunächst die wässrige Extraktion aus den Blättern von *Stevia rebaudiana* Bertoni mit Reinigung des Extrakts durch Ionenaustauschchromatografie; zweitens die Rekrystallisation der Steviolglycoside aus Methanol oder wässrigem Ethanol.

Steviolglycoside, die den Reinheitsanforderungen der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entsprechen, sind seit 2. Dezember 2011 als Zusatzstoff, nämlich als Süßstoff E 960 gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 zur Verwendung in bestimmten Lebensmitteln (u. a. in aromatisierten Getränken, Süßwaren, Dessertspeisen, Knabbersnacks, Tafelsüßen, Nahrungsergänzungsmitteln) mit spezifischen Verwendungshöchstmengen zugelassen.

Im Falle der Verwendung der Stevia-Pflanze als solche, ihrer Pflanzenteile (u. a. getrocknete Blätter) oder von Rohextrakten als Zutat in Lebensmitteln (auch Nahrungsergänzungsmitteln) ist zu prüfen, ob es sich dabei um das Inverkehrbringen eines neuartigen Lebensmittels handelt².

Seit der Zulassung von Steviolglycosiden als Zusatzstoff E 960 gemäß Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 in Verbindung mit 231/2012 gibt es Lebensmittel am österreichischen Markt, die damit gesüßt sind

2. Kennzeichnung des Süßungsmittels Steviolglycoside (E 960) im Zutatenverzeichnis zusammengesetzter Lebensmittel

Für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis von verpackten Lebensmitteln, die an den Endverbraucher abgegeben werden, besteht folgende Alternative (Art. 18 i.V. mit Anhang VII Teil C LMIV):

- „Klassenname und spezifischer Name“ oder
- „Klassenname und E-Nummer“.

Das Süßungsmittel Steviolglycoside (E 960) ist daher wie folgt im Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel zu kennzeichnen:

- „Süßungsmittel Steviolglycoside“ oder
- „Süßungsmittel E 960“.

² *Stevia rebaudiana* Bertoni Verwendung in Tee, Kräuter- und Früchtetees entsprechend dem Novel Food Katalog http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

2.1 Pflichtangaben bei Verwendung des Süßungsmittels Steviolglycoside (E 960) in Verbindung mit der Bezeichnung

In Verbindung mit der Bezeichnung ist gemäß Anhang III Z. 2.1 LMIV der Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“ bzw. gemäß Anhang III Z. 2.2 LMIV der Hinweis „mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)“ anzugeben.

Bei Tafelsüßen muss gemäß Art. 23 Abs. 2 EG-Zusatzstoffverordnung Nr. 1333/2008 die Bezeichnung mit dem Hinweis „Tafelsüße auf der Grundlage von Steviolglycosiden“ versehen sein. Werden weitere Süßungsmittel eingesetzt, ist auf diese ebenfalls hinzuweisen.

2.2 Freiwillige Zusatzangaben bei Lebensmitteln, die mit dem Zusatzstoff Steviolglycoside (E 960) gesüßt sind

Zusätzlich zu den gesetzlichen Angaben (vgl. oben) können die gegenständlichen Lebensmittel freiwillige Hinweise auf die Art der Süßung aufweisen. Für diese Angaben gilt das allgemeine lebensmittelrechtliche Irreführungsverbot des § 5 Abs. 2 LMSVG iVm Art. 7 LMIV.

2.2.1 Angaben, die als täuschungsfrei angesehen werden

- „mit Steviolglycosiden“,
- „mit Rebaudiosid A“ bzw. „mit Steviosid“ (abhängig vom Gehalt mindestens 75 %),
- „mit Steviolglycosiden aus Stevia/Steviapflanzenteilen“,
- „mit Süßungsmittel Steviolglycoside aus Stevia/Steviapflanzenteilen“,
- „mit Steviolglycosiden aus pflanzlicher Quelle/pflanzlicher Herkunft/pflanzlichem Ursprung“ „mit Steviolglycosiden isoliert/gewonnen/hergestellt aus natürlicher Quelle“.

2.2.2 Angaben, die als zur Täuschung geeignet angesehen werden

Angaben, welche die Natürlichkeit des Zusatzstoffes ansprechen oder den Eindruck erwecken, dass die Stevia-Pflanze oder ihre Pflanzenteile als solche zum Süßen verwendet wurden, sind nach § 5 Abs. 2 LMSVG iVm Art. 7 LMIV zu prüfen. Jedenfalls als zur Täuschung geeignet werden folgende Angaben angesehen:

- „natürlich gesüßt“,
- „mit natürlichem Süßungsmittel“,
- „mit natürlicher Süße“,
- „mit Süße aus pflanzlicher Quelle (Herkunft/Ursprung)/natürlicher Quelle (Herkunft/Ursprung)“,
- „mit der natürlichen Süße aus der Stevia-Pflanze“,
- „mit Stevia/extrakt“ (Steviaextrakt ist kein Synonym für Steviolglycoside),
- „Süße aus Stevia“ sowie bildliche Darstellungen oder Symbole der Steviapflanze oder des Steviablattes, mit welchen der irrige Eindruck erweckt wird, die Pflanze selbst werde zum Süßen verwendet – ausgenommen ein Hinweis auf die Süßung durch den Zusatzstoff Steviolglycoside – ist mit gleichem Auffälligkeitsgrad in unmittelbarer Nähe und für den Verbraucher mit demselben Blick erfassbar angebracht.