

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1993

Ausgegeben am 29. Jänner 1993

34. Stück

**72. Verordnung: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 — LMKV**  
[EWR/Anh. II: 379 L 0112, 386 L 0197, 389 L 0395, 391 L 0072, 387 L 0250,  
389 L 0396, 391 L 0238]

### **72. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 — LMKV)**

Auf Grund der §§ 7 Abs. 2, 10 Abs. 1 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 444/1985, die Kundmachung BGBl. Nr. 10/1986, das Bundesgesetz BGBl. Nr. 78/1987, die Kundmachung BGBl. Nr. 226/1988, das Bundesgesetz BGBl. Nr. 45/1991 sowie das Bundesgesetz BGBl. Nr. 756/1992, wird — hinsichtlich der §§ 1 bis 9, 10 Abs. 2 und 13 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten — verordnet:

§ 1. (1) Diese Verordnung ist auf alle verpackten Waren gemäß den §§ 2 und 3 LMG 1975 (Lebensmittel und Verzehrprodukte) — ausgenommen Kakao- und Schokoladearzeugnisse und Waren, die dem Weingesetz 1985 in der geltenden Fassung unterliegen —, die — ohne weitere Verarbeitung — für den Letztverbraucher bestimmt sind, anzuwenden; dem Letztverbraucher sind Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung gleichzustellen.

(2) „Verpackt“ (Abs. 1) sind Waren, die in Behältnissen oder Umhüllungen beliebiger Art, deren Inhalt ohne Öffnen oder Veränderung der Verpackung nicht vermehrt oder vermindert werden kann, abgegeben werden sollen.

§ 2. Diese Verordnung gilt nicht für Waren, die in Gegenwart des Käufers verpackt werden, und für zur Verkaufsvorbereitung verpackte Waren, wenn diese nur zur kurzfristigen Lagerung für die unmittelbare Abgabe an den Letztverbraucher, ausgenommen Selbstbedienung, bestimmt sind.

§ 3. (1) a) Die Kennzeichnungselemente (Angaben) müssen leicht verständlich sein und sind an gut

sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett anzubringen; sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden.

b) Die Datumsangaben haben in der Reihenfolge Tag, Monat, Jahr sowie unter Sicherstellung der Eindeutigkeit des Datums zu erfolgen.

(2) Die in § 4 Z 1, Z 3 a — unter Berücksichtigung von § 6 —, Z 5 und Z 9 angeführten Angaben sind im gleichen Sichtfeld anzubringen. Dies gilt nicht für zur Wiederverwertung bestimmte Glasflaschen, auf denen eine dieser Angaben dauerhaft angebracht ist.

(3) Bei verpackten Waren, die auf einer der Abgabe an den Letztverbraucher vorangehenden Stufe oder an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung abgegeben werden, dürfen — anstelle Abs. 1 — die in § 4 geforderten Angaben in den die Waren begleitenden Geschäftspapieren aufscheinen, wobei die in § 4 Z 1, 2, 4 und 5 sowie gegebenenfalls § 5 angeführten Angaben auch auf der äußeren Verpackung aufzuscheinen haben.

§ 4. Verpackte Waren sind wie folgt zu kennzeichnen, sofern die §§ 5 bis 7 nicht anderes bestimmen:

1. die handelsübliche Sachbezeichnung — bei Fehlen einer solchen eine Beschreibung, die Rückschlüsse auf Art und Beschaffenheit der Ware ermöglicht — in Verbindung mit einer Angabe über den physikalischen Zustand oder über die besondere Behandlung der Ware (zB pulverförmig, konzentriert, geräuchert, gefriergetrocknet, UHT-erhitzt), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, beim Käufer einen Irrtum herbeizuführen;
2. der Name (Firma oder Firmenschlagwort) und die Anschrift der erzeugenden oder verpackenden Unternehmung oder eines in einem EWR-Mitgliedstaat niedergelassenen Verkäu-

- fers; den Ursprungs- oder Herkunftsort, falls ohne diese Angabe ein Irrtum des Verbrauchers über die tatsächliche Herkunft möglich wäre. Bei ausländischen — nicht aus einem EWR-Mitgliedstaat importierten Waren — ist jedenfalls das Ursprungsland anzugeben;
3. a) die Nettofüllmenge der zur Verpackung gelangenden Ware nach metrischem System; bei flüssigen Waren nach Liter, Zentiliter oder Milliliter, bei sonstigen Waren nach Kilogramm oder Gramm;
  - b) befindet sich eine feste Ware in einer — auch gefrorenen oder tiefgefrorenen — Aufgußflüssigkeit (Wasser, wäßrige Salzlösungen, Salzlake; Genußsäure in wäßriger Lösung; Essig; wäßrige Zuckerlösungen, wäßrige Lösungen von anderen süßenden Lebensmitteln oder süßenden Lebensmittelzusatzstoffen; Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse) und ist diese gegenüber den wesentlichen Bestandteilen von untergeordneter Bedeutung und daher nicht kaufentscheidend, so ist auch das Abtropfgewicht der festen Ware in der Etikettierung anzugeben;
  - c) bei einer Überverpackung, die zwei oder mehrere Einzel(ver)packungen mit derselben Menge derselben Ware enthält, ist die Nettofüllmenge wie folgt zu kennzeichnen:
    - bei Packungen, die nach dem Handelsbrauch nicht einzeln abgegeben werden, die Gesamtfüllmenge und die Gesamtzahl der Einzelpackungen; dies gilt nicht für Karamellen;
    - bei verpackten Waren, die auch einzeln abgegeben werden, die in jeder Einzelpackung enthaltene Nettofüllmenge und die Gesamtzahl der Einzelpackungen; diese Angaben können jedoch entfallen, wenn die Gesamtzahl der Einzelpackungen von außen leicht zu sehen und zu zählen ist und wenn mindestens eine Angabe der Nettofüllmenge jeder Einzelpackung deutlich von außen sichtbar ist;
  4. das Los (Charge), wenn nicht das nach Tag und Monat bestimmte Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum angegeben ist; der Angabe geht der Buchstabe „L“ voraus, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von anderen Angaben;
  5. der Zeitpunkt, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält (Mindesthaltbarkeitsdatum) mit den Worten: „mindestens haltbar bis . . .“, wenn der Tag genannt wird; „mindestens haltbar bis Ende . . .“, wenn nur Monat oder Jahr genannt werden, bestimmt nach
    - a) Tag und Monat, wenn deren Haltbarkeit weniger als drei Monate,
    - b) Monat und Jahr, wenn deren Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten und
    - c) dem Jahr, wenn deren Haltbarkeit mehr als 18 Monate beträgt;
 in Verbindung mit der Angabe „mindestens haltbar . . .“ ist entweder das Datum selbst oder die Stelle, an der es in der Etikettierung angegeben ist, einzusetzen;
  6. die Temperaturen oder sonstigen Lagerbedingungen, wenn deren Einhaltung für die Haltbarkeit wesentlich ist;
  7. die Zutaten (Bestandteile und Zusatzstoffe)
    - a) dem Verzeichnis der Zutaten ist eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort „Zutaten“ enthalten ist. Jeder Stoff, der bei der Herstellung einer Ware verwendet wird und unverändert oder verändert im Enderzeugnis vorhanden ist, ist in absteigender Reihenfolge des jeweiligen Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Verwendung bei der Herstellung zu deklarieren; abweichend davon
      - müssen zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben werden, wobei der Anteil des zugefügten Wassers durch Abzug der Summe der Gewichtsanteile aller anderen verwendeten Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses ermittelt wird; die Angabe kann entfallen, sofern der errechnete Anteil nicht mehr als 5 vH des Gewichts des Enderzeugnisses bildet, oder bei Aufgußflüssigkeiten, die üblicherweise nicht mitverzehrt werden, oder wenn das Wasser bei der Herstellung lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen;
      - können die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendeten und bei der Herstellung der Ware in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführten Zutaten nach Maßgabe ihres Gewichtsanteiles vor der Eindickung oder vor dem Trocknen angegeben werden;
      - können bei konzentrierten oder getrockneten Waren, bei deren bestimmungsgemäßem Gebrauch Wasser zuzusetzen ist, die Zutaten in der Reihenfolge ihres Anteils an dem in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis angegeben werden, sofern das Verzeichnis der Zuta-

- ten eine Angabe wie „Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses“ enthält;
- können bei Obst- oder Gemüse-  
mischungen die Obst- oder Gemüsearten  
sowie bei Gewürzmischungen oder  
Gewürzzubereitungen die Gewürzarten  
in anderer Reihenfolge angegeben  
werden, sofern sich die Obst-, Gemüse-  
oder Gewürzarten in ihrem Gewichts-  
anteil nicht wesentlich unterscheiden  
und im Verzeichnis der Zutaten ein  
Hinweis wie „in veränderlichen Ge-  
wichtsanteilen“ erfolgt;
- %. b) für die in Anhang I definierten Bestand-  
teile dürfen die dort angeführten Bezeich-  
nungen verwendet werden;
- %. c) die Zusatzstoffe — mit Ausnahme der  
Aromen — sind mit ihrem spezifischen  
Namen zu deklarieren; gehören sie zu  
einer der im Anhang II angeführten  
Klassen, sind sie mit dem Namen dieser  
Klasse zu bezeichnen, dem der spezifische  
Name oder die EWG-Nummer zu folgen  
hat; gehört ein Zusatzstoff zu mehreren  
Klassen, so ist die Klasse anzugeben, der  
der Zusatzstoff auf Grund seiner haupt-  
sächlichen Wirkung für die betreffende  
Ware zuzuordnen ist;
- d) Aromen sind entweder mit dem Wort  
„Aroma“ oder mit einer genauen Bezeich-  
nung oder einer Beschreibung des Aromas  
zu bezeichnen;
- das Wort „natürlich“ oder ein anderer  
Begriff mit im wesentlichen gleicher  
Bedeutung darf nur für Aromen  
verwendet werden, deren Aromabe-  
standteil ausschließlich Aromastoffe  
enthält, die aus Aromaten mit Hilfe  
physikalischer, enzymatischer oder mi-  
krobiologischer Verfahren gewonnen  
werden;
  - enthält die Bezeichnung des Aromas  
einen Hinweis auf Art oder pflanzli-  
chen bzw. tierischen Ursprung der  
verwendeten Stoffe, darf das Wort  
„natürlich“ oder ein anderer Begriff  
mit im wesentlichen gleicher Bedeu-  
tung nur verwendet werden, wenn die  
natürlichen Aromen ausschließlich  
oder nahezu ausschließlich aus den  
namensgebenden Aromaten bestehen;
- e) eine zusammengesetzte Zutat kann im  
Verzeichnis der Zutaten unter ihrer  
handelsüblichen Sachbezeichnung nach  
Maßgabe ihres Gesamtgewichtsanteils an-  
gegeben werden, sofern unmittelbar da-  
nach eine Aufzählung ihrer Zutaten folgt.  
Diese Aufzählung ist nicht erforderlich,  
wenn die zusammengesetzte Zutat weniger  
als 25% des Enderzeugnisses ausmacht;  
Zusatzstoffe sind jedoch auch in diesem  
Fall zu deklarieren;
- f) als Zutaten gelten nicht Zusatzstoffe, die
- in einer Ware lediglich deshalb vorhan-  
den sind, weil sie in einer oder  
mehreren Zutaten der Ware enthalten  
waren („carry over“) und die im  
Enderzeugnis keine technologische  
Wirkung mehr ausüben;
  - als technologische Hilfsstoffe verwen-  
det werden;
  - sowie Stoffe, die in unbedingt erforderli-  
chen Dosen als Lösungsmittel oder Träger  
für Zusatzstoffe verwendet werden.
8. die Gebrauchsanleitung, sofern sie für die  
bestimmungsgemäße Verwendung erforder-  
lich ist;
9. den Alkoholgehalt in Volumenprozenten (%  
vol) bei alkoholischen Getränken mit einem  
Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenpro-  
zenten; er ist bis auf höchstens eine Dezimal-  
stelle anzugeben.
- § 5. Anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums (§ 4  
Z 5) ist bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht  
verderblichen Waren, die folglich nach kurzer Zeit  
eine unmittelbare Gefahr für die menschliche  
Gesundheit darstellen könnten, das Verbrauchsda-  
tum mit den Worten: „verbrauchen bis...“  
anzugeben; es ist das Datum selbst oder die Stelle,  
an der es in der Etikettierung angegeben ist,  
einzusetzen.
- § 6. Anstelle der Nettofüllmenge (§ 4 Z 3) kann  
bei Eiern, Gebäck, Backoblaten und Strudelteig die  
Stückzahl angegeben werden. Dies gilt auch für  
Obst und Gemüse, wenn sie der allgemeinen  
Verkehrsauffassung entsprechend nur nach Stück-  
zahlen in Verkehr gebracht werden.
- § 7. Die Angabe folgender Kennzeichnungsele-  
mente ist bei den nachstehenden Waren nicht  
erforderlich:
1. die Nettofüllmenge bei Waren — mit  
Ausnahme der Gewürze und Kräuter —,  
deren Nettofüllmenge unter 5 g oder 5 ml  
liegt, sowie bei Waren, die in Anwesenheit des  
Letztverbrauchers abgewogen werden;
  2. das Los für Speiseeis-Einzelpackungen; die  
Angabe ist auf der Überverpackung anzubrin-  
gen;
  3. das Mindesthaltbarkeitsdatum bei
    - Frischobst und Frischgemüse — ein-  
schließlich Kartoffeln —, das nicht ge-  
schält, geschnitten oder ähnlich behandelt  
worden ist; diese Ausnahme gilt nicht für  
Keime von Samen und ähnliche Erzeug-  
nisse, wie Sprossen von Hülsenfrüchten;
    - Getränken mit einem Alkoholgehalt von  
10 oder mehr Volumenprozent;

- alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Fruchtsäften, Fruchtnektar und alkoholischen Getränken in Einzelbehältnissen von mehr als 5 Litern, die an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung geliefert werden;
  - Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden;
  - Essig;
  - Speisesalz;
  - Zucker in fester Form;
  - Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen;
  - Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen;
  - Speiseeis in Portionspackungen;
4. die Zutaten bei
- Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent;
  - Frischobst und Frischgemüse — einschließlich Kartoffeln —, das nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt worden ist;
  - Käse, Butter sowie fermentierter Milch und Obers (Sahne), soweit es sich bei den Zutaten ausschließlich um für die Herstellung notwendige Milchinhaltstoffe, Enzyme und Mikroorganismen-Kulturen oder um für die Herstellung von Käse — ausgenommen Frisch- oder Schmelzkäse — notwendiges Salz handelt;
  - Waren, in deren Sachbezeichnung sämtliche Zutaten angeführt sind.

§ 8. Bei zur Wiederverwendung bestimmten Glasflaschen mit dauerhafter Aufschrift — ohne Etikett — und bei Verpackungen bzw. Behältnissen, deren größte Einzelfläche weniger als 10 cm<sup>2</sup> beträgt, genügen die Angaben gemäß § 4 Z 1, 3 und 5 — gegebenenfalls gemäß § 5 ; in diesen Fällen gilt § 3 Abs. 3 nicht.

§ 9. (1) Werden bei der Kennzeichnung von verpackten Waren das Vorhandensein oder der geringe Gehalt einer oder mehrerer Zutaten, die für

die Merkmale der Ware wichtig sind, hervorgehoben (Anpreisung) oder wirkt sich die Bezeichnung dieser Ware in der gleichen Weise aus, ist die Mindestmenge, bei entsprechender Hervorhebung eines geringen Gehaltes die Höchstmenge der verwendeten Zutaten anzugeben.

(2) Abs. 1 gilt nicht für eine Etikettierung, welche gemäß § 4 Z 1 die Merkmale der Ware beschreibt, und für Zutaten, die in geringer Menge ausschließlich wegen der Geschmacksgebung hinzugefügt werden.

§ 10. (1) Eine Verlängerung der Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsfrist ist nicht zulässig.

(2) Ist die Mindesthaltbarkeitsfrist bereits abgelaufen, ist dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich zu machen.

(3) Ist die Verbrauchsfrist abgelaufen, darf die Ware nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

§ 11. Regelungen, die für bestimmte verpackte Waren eine von den Vorschriften dieser Verordnung abweichende oder zusätzliche Kennzeichnung vorschreiben, bleiben unberührt.

§ 12. (1) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung wird die Verordnung über das Verbot des Inverkehrbringens von Fleisch und Fleischwaren bestimmter Beschaffenheit, BGBl. Nr. 251/1979, aufgehoben.

(2) Gemäß § 77 Abs. 1 LMG 1975 treten mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung die ihren Gegenstand regelnden und als Bundesgesetze gemäß § 77 Abs. 1 LMG 1975 weiter in Kraft bleibenden Verordnungen (insbesondere die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973, BGBl. Nr. 627, und die Verordnung vom 21. September 1953, BGBl. Nr. 152, über die Bezeichnung der örtlichen Herkunft von gebrannten geistigen Getränken) außer Kraft.

§ 13. Verpackte Waren, die dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis 31. Dezember 1994 im Verkehr belassen werden.

Ausserwinkler

ANHANG I**Verzeichnis der Zutaten, bei denen der spezifische Name durch die Angabe der Klasse ersetzt werden kann**

Definition	Bezeichnung
Raffinierte Öle außer Olivenöl	„Öl“, ergänzt — entweder durch den Vermerk „pflanzlich“ bzw. „tierisch“ — oder durch die Angabe der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl, dessen pflanzliche oder dessen spezifische pflanzliche oder tierische Herkunft angegeben ist, muß mit dem Vermerk „gehärtet“ versehen sein.
Raffinierte Fette	„Fett“, ergänzt — entweder durch den Vermerk „pflanzlich“ oder „tierisch“ — oder durch die Angabe der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft.
Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten	„Mehl“; anschließend die Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils.
Natürliche Stärke und auf physikalischem oder enzymatischem Wege modifizierte Stärke	Stärke
Fisch aller Art, wenn der Fisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern Bezeichnung und Aufmachung für dieses Lebensmittel sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	Fisch
Geflügelfleisch aller Art, wenn dieses Fleisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern Bezeichnung und Aufmachung für dieses Lebensmittel sich nicht auf eine bestimmte Art von Geflügelfleisch beziehen	Geflügelfleisch
Käse aller Art, wenn der Käse oder eine Käsemischung Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern Bezeichnung und Aufmachung für dieses Lebensmittel sich nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen	Käse
Gewürze jeder Art und ihre Auszüge, die nicht mehr als 2 vH des Gewichts des Lebensmittels ausmachen	Gewürz(e) oder Gewürzmischung
Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 vH des Gewichts des Lebensmittels ausmachen	Kräuter oder Kräutermischung
Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	Kaumasse
Brösel (Paniermehl) jeglichen Ursprungs	Brösel oder Paniermehl
Saccharose in jeder Form	Zucker
Wasserfreie Dextrose; Traubenzucker, kristallwasserfrei, oder Dextrose; Traubenzucker, kristallwasserhaltig	Dextrose oder Traubenzucker
Kaseinate jeder Art	Milcheiweiß
Kakaopreßbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter	Kakaobutter
alle kandierten Früchte, die nicht mehr als 10 vH des Gewichts des Lebensmittels ausmachen	kandierte Früchte

**Klassen der Zutaten, für die die Bezeichnung ihrer Klasse, gefolgt von ihren spezifischen Namen oder der EWG-Nummer, stets zu verwenden ist**

Farbstoff  
Konservierungsmittel  
Antioxydationsmittel  
Emulgator  
Verdickungsmittel  
Geliermittel  
Stabilisator  
Geschmacksverstärker  
Säuerungsmittel  
Säureregulator  
Trennmittel  
modifizierte Stärke <sup>1)</sup>  
künstlicher Süßstoff  
Backtriebmittel  
Schaumverhüter  
Überzugsmittel  
Schmelzsalze <sup>2)</sup>  
Mehlbehandlungsmittel

---

<sup>1)</sup> Die Angabe des spezifischen Namens oder der EWG-Nummer ist nicht erforderlich.

<sup>2)</sup> Nur bei Schmelzkäse und Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.