



NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELGEWERBE Infobroschüre für den Gewerbeeinstieg

FREIES NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELGEWERBE (NuG)



IST MEIN UNTERNEHMEN EIN NuG?

Seite 4-5

ALLGEMEINES FÜR MEIN UNTERNEHMEN



WAS BRAUCHT MEIN UNTERNEHMEN?

Seite 6-9

- RECHTSFORM
- FIRMENBUCH & FIRMENBUCHNUMMER
- ANMELDUNG FINANZAMT
- STEUERBERATUNG



RECHTLICHES/STEUERN

Seite 9-10



BETRIEBSWIRTSCHAFT

HYGIENE BEI DER HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN



PERSONALHYGIENE

Seite 12



EIGENKONTROLLUNTERSUCHUNG

Seite 14

- LABORS ZUR UNTERSUCHUNG



LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

Seite 15

KENNZEICHNUNG MEINER PRODUZIERTEN LEBENSMITTEL

LEBENSMITTELETIKETTEN

Seite 16-22

- ALLERGENE
- ZUTATEN ODER ZUTATENKLASSE
- MINDESTHALTBARKEITSDATUM
- HERKUNFTSKENNZEICHNUNG
- NÄHRWERTDEKLARATION
- AUFZEICHNUNG DER GESAMTEN HERSTELLUNGSKETTE
- FREIWILLIGE ANGABEN AUF LEBENSMITTELN
- WAS IST BIO?
- WAS IST VEGETARISCH/VEGAN?

VERTRIEB UND VERKAUF

KURSE DER LMAK

Seite 23



QR-Code scannen und direkt zur Homepage
der LMAk kommen.
Dort finden Sie die vorliegende Broschüre in
digitaler Form zum Download – inklusive aller
Verlinkungen und Informationen zu den Kursen.

FREIES NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELGEWERBE (NuG)



**Erzeugung alkoholfreier Getränke
inklusive Mineral- und Tafelwassererzeugung**



**Verarbeitung von Obst und Gemüse
inklusive Obst- und Gemüsekonservierung**



**Erzeugung von Sekt und Spirituosen
einschließlich Essig, Essensen**



Erzeugung von Teigwaren



Erzeugung von Fisch- und Feinkostprodukten

IST MEIN UNTERNEHMEN EIN NuG?

Für die Anmeldung des **freien (Lebensmittel-)Gewerbes „Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung“** sind die folgenden Informationen interessant:

Das **freie Nahrungs- und Genussmittelgewerbe** beinhaltet mehrere Tätigkeitsbereiche (diese können auch als Klammerzusatz dem Gewerbebezeichnung hinzugefügt werden) wie beispielsweise:

- Erzeugung alkoholfreier Getränke inklusive Mineral- und Tafelwassererzeugung
- Verarbeitung von Obst und Gemüse inklusive Obst- und Gemüsekonservierung
- Erzeugung von Sekt und Spirituosen einschließlich Essig, Essenzen
- Erzeugung von Teigwaren (z.B. Nudeln, etc.)
- Erzeugung von Fisch- und Feinkostprodukten
- Erzeugung von Nahrungsergänzungsmitteln

Nahrungs- und Genussmittel fachgerecht produzieren, korrekt kennzeichnen, richtig lagern und erfolgreich verkaufen.

Wir unterstützen Sie gerne dabei!

Gewerbe, die separat zu bezeichnen sind und nicht zum NuG gehören, sind folgende: Zur **reglementierten Nahrungsmittelerzeugung** gehören das Bäcker-, Konditor-, Fleischer-, Müller- und Milchtechnologiegewerbe. Um diese Tätigkeiten anbieten zu dürfen, sind die Anforderungen des jeweiligen **Befähigungsnachweises** zu erfüllen! → eine Anmeldung zum NuG umfasst also nicht automatisch alle Gewerbe. Die oben genannten sind sogenannte gebundene Gewerbe (Backwaren, Fleischwaren, etc. sind nicht dem NuG zugeordnet).

[!\[\]\(830769b31eeeaca920791081939ff8ba_img.jpg\) Gründer-Info Lebensmittelgewerbe \(wko.at\)](http://Gründer-Info Lebensmittelgewerbe (wko.at))



ALLGEMEINES FÜR MEIN UNTERNEHMEN



WAS BRAUCHT MEIN UNTERNEHMEN?

Ein Unternehmen zu gründen, ist im Prinzip recht einfach. Selbstverständlich gilt es dabei – je nach Rechtsform des Unternehmens – einige Voraussetzungen zu beachten. Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe genannt, damit Sie einen allgemeinen Überblick erhalten. Die angegebenen Verlinkungen führen Sie zu weiteren Informationen (der WKO) und unterstützen Sie dabei, die richtigen Entscheidungen für Ihr Unternehmen zu treffen.

RECHTSFORM

Die Entscheidung, in welcher (Rechts-) Form ein Unternehmen gegründet und registriert werden soll, ist der erste Schritt. Denn daraus leiten sich eine Menge organisatorischer Rechte und Pflichten ab (z. B. haftungsrechtliche und steuerrechtliche Konsequenzen sowie die Form der Buchhaltungsführung).

[Unternehmensgründung: Wahl der Rechtsform \(wko.at\)](#)

EIN-PERSONEN-UNTERNEHMEN, EPU

Definition der Ein-Personen-Unternehmen laut EPU-Plattform: Unternehmen der gewerblichen Wirtschaft, die ohne unselbstständig Beschäftigte (auch ohne geringfügig Beschäftigte), mit Orientierung am Markt, Ausrichtung der Tätigkeit auf Dauer und ohne Mitunternehmertum tätig sind, d.h. im Wesentlichen nur Einzelunternehmen und GmbHs.

Einzelunternehmer*innen arbeiten auf eigene Rechnung – und auf eigenes Risiko. Unabhängig von der gewählten und ausgeübten Rechtsform sind sie alleinverantwortlich für die Geschicke ihres Unternehmens – das untrennbar mit ihrer eigenen Person verbunden ist.

[✉ Ein-Personen-Unternehmen EPU \(wko.at\)](#)

FIRMENBUCH & FIRMENBUCHNUMMER

Das Firmenbuch ist ein zentrales, öffentliches EDV-Verzeichnis, in dem wichtige Informationen über zahlreiche Unternehmen zu finden sind.

Eingetragen sind alle österreichischen Kapitalgesellschaften ([GesmbH](#), AG), Personengesellschaften ([OG](#), [KG](#)) und Genossenschaften.

[Einzelunternehmen](#) (EPUs) können sich freiwillig ins Firmenbuch eintragen lassen. Erst wenn ein Einzelunternehmen in zwei aufeinander folgenden Geschäftsjahren einen Umsatz von jeweils über 700.000 Euro oder aber in einem Jahr einen Umsatz von über 1.000.000 Euro aufweist, wird die Eintragung ins Firmenbuch verpflichtend.

WAS IST IM FIRMENBUCH EINGETRAGEN?

Firmenbuchnummer (eine einzigartige Nummer, die vom Firmenbuchgericht im Zuge der Eintragung generiert wird).

Firma (der ins Firmenbuch eingetragene Name der Unternehmer*in, unter dem die Geschäfte betrieben und die Unterschrift abgegeben wird)

- **Rechtsform**
- **Sitz und Geschäftsanschrift**
- **Geschäftszweig nach eigenen Angaben**
- **Vorhandensein etwaiger Prokurstaten**
- **Zweigniederlassungen**
- **Hinweise zu laufenden Insolvenzverfahren**
- **Betriebsübergänge und dazugehörige Haftungsausschlüsse**

Achtung:
Der Eintrag von EPU's ist unterschiedlich!

Einzelunternehmer*innen:

- **Name, Geburtsdatum und Anschrift**
des Einzelunternehmers bzw. der Einzelunternehmerin

[✉ Das Firmenbuch \(wko.at\)](#)

ANMELDUNG FINANZAMT

- Das Unternehmen wird angemeldet, man erhält eine eigene Steuernummer.
- Innerhalb eines Monats reicht eine formlose Mitteilung über die Eröffnung und das Ersuchen um die Zuteilung einer Steuernummer.
- Betriebseröffnungsbogen (Fragebogen) auf der Website des Finanzministeriums:
[!\[\]\(cd3e54d951a9fb854f48e4697cf550f9_img.jpg\) BMF – Bestellungen, Website des Finanzministeriums \(service.bmf.gv.at\)](#)
- Falls Sie in Geschäftsbeziehungen mit Unternehmen in EU-Staaten treten – wie auch als verpflichtendes Rechnungsmerkmal bei Anwendung der Regelbesteuerung im Inland –, benötigen Sie eine **Umsatzsteuer-Identifikationsnummer** (UID). Diese wird Ihnen automatisch vom Finanzamt erteilt. Ansonsten können Sie diese beim Finanzamt beantragen.

[!\[\]\(34b4f260a8587d2e97eeaee361cc357b_img.jpg\) Finanzamt \(gruenderservice.at\)](#)

[!\[\]\(3d8c13c92b853674f749aac6fa869926_img.jpg\) Unternehmensserviceportal USP \(usp.gv.at\)](#)

[!\[\]\(6605b201d6f14d9b3bcb8ab5f274d107_img.jpg\) FinanzOnline \(finanzonline.bmf.gv.at\)](#)

[!\[\]\(96cc62f861fdd6e50510c0224a756dff_img.jpg\) Steuerleitfaden für neugegründete Unternehmen \(bmf.gv.at\)](#)

STEUERBERATUNG

Eine sicher sehr wichtige Entscheidung am Beginn jedes Unternehmerlebens ist die Wahl der richtigen steuerlichen Beratung. Diese hat sehr weitgehende Einblicke in ein Unternehmen, daher sollte die Auswahl sehr sorgfältig und überlegt getroffen werden.

STEUERBERATER*IN (STB)

Der/die Steuerberater*in zählt zu den Wirtschaftstreuhandberufen. Steuerberater*innen sind gesetzliche Mitglieder der Kammer für Steuerberater*innen und Wirtschaftstreuhänder*innen. Steuerberater*innen beraten und vertreten in Steuerfragen und in



betriebswirtschaftlichen Angelegenheiten. Darüber hinaus erstellen sie Jahresabschlüsse und Steuererklärungen und übernehmen die laufende Buchhaltung und Lohnverrechnung.

Mit der Auftragserteilung erfolgt in der Regel auch die Erteilung einer **Vollmacht zur Vertretung vor der Finanzbehörde**.

[Der Unternehmer und sein steuerlicher Berater \(wko.at\)](#)

ALLE STEUERBERATER*INNEN IN Ö:

[Kammer der Steuerberater und Wirtschaftsprüfer \(kws.or.at\)](#)

Hinweis: Die Kammer der Steuerberater*innen und Wirtschaftsprüfer*innen (KSW) bietet allen Gründer*innen eine steuerliche Erstberatung sowie eine kostenlose Spezialberatung für Jungunternehmer*innen und Betriebsübernehmer*innen an. Von der jeweiligen Landesstelle der Kammer wird der Kontakt mit erfahrenen Steuerberater*innen hergestellt.



RECHTLICHES/STEUERN



„Ich als Lebensmittelproduzent*in“ Grundlagen, Begriffe, Anlaufstellen

Lebensmittelproduzent*in zu sein, ist eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit. Aber es gibt auch eine Menge administrativer und organisatorischer Details zu beachten.

BETRIEBSWIRTSCHAFT (BWL)

BWL ist wichtig für die Steuerung des Betriebes, betriebliche Entscheidungen, Planung, Führung, Organisation, Kontrolle, etc. Hier ein paar wichtige Beispielbegriffe:

PREISKALKULATION

Berechnung der Herstellkosten, der Selbstkosten sowie der zu erzielenden Verkaufspreise.

DECKUNGSBEITRAG

Differenz zwischen Erlösen und variablen Kosten. Der Deckungsbeitrag gibt an, wie viel ein Produkt zur Deckung der Fixkosten beiträgt.

GEWINN- UND VERLUSTRECHNUNG

Gegenüberstellung der Aufwände und Erträge des Geschäftsjahres.

Ab dem Moment in dem Sie selbst Dienstnehmer*innen beschäftigen, sind folgende Dinge wesentlich:

ICH ALS ARBEITGEBER*IN, ARBEITSRECHT

Als Arbeitgeber*in hat man eine Menge Pflichten und Rechte gegenüber den angestellten Arbeitnehmer*innen. Es ist wichtig, diese Rahmenbedingungen zu kennen.

ARBEITSZEIT

Die Arbeitszeiten von Arbeitnehmer*innen sind genauestens geregelt. Als Unternehmer*in und Arbeitgeber*in ist es wesentlich, über die entsprechenden Regelungen rund um Voll- und Teilzeitbeschäftigung, Arbeitsstunden, Ruhezeiten, Überstunden, Feiertage und Fristen Bescheid zu wissen.

[✉ Arbeitszeit-Regelungen für Unternehmen \(wko.at\)](#)

KÜNDIGUNG, ENTLASSUNG & CO

Arbeitsverhältnisse von Arbeitnehmer*innen können auf verschiedene Weise beendet werden. Daraus entstehen wechselseitig unterschiedliche Ansprüche, Pflichten und Fristen, die unbedingt berücksichtigt werden müssen.

[✉ Kündigung, Entlassung und Auflösung von Dienstverhältnissen \(wko.at\)](#)

ARBEITSVERTRAG

Der Arbeitsvertrag regelt die Rechte und Pflichten der Arbeitnehmer*innen und Arbeitgeber*innen sowie die Rahmenbedingungen der vereinbarten Tätigkeit.

[✉ Arbeitsvertrag, freier Dienstvertrag, Werkvertrag und Praktikanten \(wko.at\)](#)

Schriftliche Verträge schaffen für alle Beteiligten Sicherheit. Die WKO hat eine Reihe an Vorlagen und Muster für die vielseitigsten Situationen und Rahmenbedingungen im Personalmanagement erstellt. Diese Muster können als (idealtypische) Vorlage herangezogen und an das jeweilige Unternehmen oder die Situation angepasst werden. Vertragsmuster der WKO:

[✉ Vertragsmuster finden \(wko.at\)](#)

ICH ALS BETREIBER*IN VON ANLAGEN, ANLAGENRECHT

Anlagen, die unternehmerisch genutzt werden, müssen in den meisten Fällen behördlich genehmigt werden. Je nach Branche und Verwendungszweck gibt es eine Reihe von Ausnahmen und Sonderregelungen. Die Wirtschaftskammer unterstützt Unternehmen dabei, die Anlagen korrekt zu genehmigen und zu betreiben.

[✉ Anlagenrecht – Abgrenzung der Genehmigungsvorschriften nach dem AWG und der GewO \(wko.at\)](#)



Kurse der LMAk zum Thema
Betriebswirtschaft

[✉ www.LMAkademie.at](#)



Nahrungs- und Genussmittel können auf unterschiedlichste Weisen hergestellt werden. Auf den folgenden Seiten sind beispielhaft drei Kategorien an- und ausgeführt, an denen Sie sich orientieren können. Mit Hilfe der Symbole für „Spirituosen“, „Rex-Gläser“ und „Pesto“ informieren wir über die Erzeugung, Lagerung, Etikettierung und den Verkauf der jeweiligen Produkte.

SPIRITUOSEN: Spirituosen sind gemäß Verordnung (EU) 2019/787 alkoholische, zum menschlichen Verzehr bestimmte Getränke mit besonderen sensorischen Eigenschaften und einem Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol (ausgenommen Eierlikör 14 % vol). Ihre Herstellung erfolgt entsprechend den in Art. 2 lit. d der Verordnung (EU) 2019/787 festgelegten Bedingungen auf unterschiedlichste Weise.



Allen Spirituosen gemein ist, dass sie als wertbestimmenden Bestandteil aus vergorenen zuckerhaltigen Stoffen oder aus in Zucker umgewandelten und vergorenen Stoffen durch Brennverfahren gewonnenen Alkohol enthalten.

 [Österreichisches Lebensmittelbuch – 1.3.1 „Spirituose“ allgemein \(lebensmittelbuch.at\)](https://www.lebensmittelbuch.at/1.3.1_spirituose_allgemein)

REX-GLÄSER: durch Hitze haltbar gemachte Lebensmittel in dicht schließenden Behältnissen. Dabei handelt es sich z. B. um Gerichte wie Sugo, Gulasch, Beuschel, Suppen, Soßen und Gemüsezubereitungen, aber auch Fleischerzeugnisse wie Pasteten oder Aufstriche.



PESTO: beispielsweise würzige Paste aus Olivenöl, Kräutern, Gemüse, Salz, Parmesan-Käse und weiteren Zutaten.



HYGIENE BEI DER HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN



Allgemeine Hinweise zur Hygiene bei der Herstellung von unterschiedlichen Lebensmitteln finden Sie unter:

[Hygieneleitlinien – KVG
\(verbrauchergesundheit.gv.at\)](http://verbrauchergesundheit.gv.at)

Diese Hygienerichtlinien müssen bei der Zubereitung, Verarbeitung, Lagerung und beim Verkauf von Lebensmitteln unbedingt eingehalten werden. Etwaige Fehler können sowohl gesundheitliche (für die Konsument*innen) als auch rechtliche Folgen (für das Unternehmen) nach sich ziehen.

PERSONALHYGIENE

Personen, die im Lebensmittelbereich (in Herstellung, Verarbeitung und Verkauf) tätig sind, müssen strenge Anforderungen im Hinblick auf die Einhaltung der Hygienevorschriften erfüllen. Dies betrifft u. A. auch Erkrankungen dieser Personen und wie das Unternehmen damit korrekt umgeht.

Im Speziellen: Zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln:

[LL Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen
\(verbrauchergesundheit.gv.at\)](http://verbrauchergesundheit.gv.at)



Hygieneschulungen sind für
Einsteiger*innen sehr zu empfehlen!
www.LMAkademie.at

SPIRITUOSEN

In folgendem Dokument finden Sie eine Anleitung zur praktischen Umsetzung von Hygieneregeln, die bei der gewerblichen Herstellung von Getränken (z.B. Spirituosen) zu beachten sind:

[!\[\]\(c3cffc168beb4396c1e1a5a6db5d66b0_img.jpg\) Hygieneleitlinien Getränkeherstellungsbetriebe \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)

REX- GLÄSER

Informationsblatt zur Sicherheit von durch Hitze haltbar gemachten Lebensmitteln in dicht schließenden Behältern:

[!\[\]\(0678d1887db22e3f6b52fe38cd7e7b5b_img.jpg\) Merkblatt zur Herstellung \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)

Hitzebehandlung:

Unterschiedliche Erhitzungsverfahren möglich: Gemeinsam ist all diesen Verfahren, dass keine Sterilisierung erfolgt. Somit sind die erzeugten Produkte keine Vollkonserven.

- Erfolgt keine Sterilisierung, werden keine Sporen abgetötet. Daher können Bakterien entstehen
➢ Lebensmittel kann verderben und gefährliche Toxine auslösen.
- Deshalb: Produkte, die keine Vollkonserven sind, gekühlt lagern (kein Auskeimen von Bakteriensporen).
- Ausschließlich gekühlte Lagerung bei 2–8 °C empfohlen.
- Haltbarkeit (MHD) soll bei einem Monat liegen.

PESTO

Lebensmittel unter sauerstoffarmen Bedingungen können Botulismus-Toxin bilden, Gefahr: nicht ordnungsgemäße Sterilisation. Sichere Pestos: 3 Minuten bei 121 °C erhitzen
➢ Sporen werden getötet.

[!\[\]\(da54fa747b6713d79175de3c1d218b58_img.jpg\) Merkblatt zur Vermeidung des lebensmittelbedingten Botulismus \(wko.at\)](#)

Wichtige Schritte:

Rohes **Obst+Gemüse** vor der Verarbeitung gründlich mit fließendem Trinkwasser waschen (Verringerung der Keimzahl)

- Wird Pesto nicht ordnungsgemäß wie oben beschrieben erhitzt, dann muss es bei max. 6 °C gelagert werden.



EIGENKONTROLLUNTERSUCHUNG



Alle Lebensmittelunternehmer*innen müssen mindestens eine verpflichtende Eigenkontrolluntersuchung ihres sensibelsten Produkts nachweisen können. Diese dient auch zu ihrer eigenen Sicherheit (Produktüberprüfung) und zur Absicherung gegenüber der Behörde. In der Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (VO (EG) 2073/2005) sind Eigenkontrollen durch Lebensmittelunternehmer*innen vorgesehen.

Die Lebensmittelunternehmer*innen sollen im Rahmen ihrer auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren und anderen Hygienekontrollverfahren selbst über die erforderliche Probenahme- und Untersuchungshäufigkeit entscheiden. Das Ziel der Einhaltung der HACCP-Grundsätze ist es, dass (Gesundheits-)Gefahren vermieden, ausgeschalten oder zumindest auf ein annehmbares Maß reduziert werden – sowohl für die Konsument*innen als auch für Sie als Unternehmerin oder Unternehmer.

 [Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen](#)

TIPP: Lassen Sie Ihr sensibelstes Endprodukt von einem Labor auf pathogene Keime (z.B. Listerien, Salmonellen) untersuchen. Damit erfüllen Sie Ihre Pflicht zur Eigenkontrolle.

 [Gründer-Info Lebensmittelgewerbe \(wko.at\)](#)

LABORS ZUR UNTERSUCHUNG

In Österreich bietet eine Vielzahl von Labors die professionelle und rechtssichere Untersuchung und Analyse von Lebensmitteln an. Diese Auflistung soll die Orientierung erleichtern:

 [Akkreditierte Labors \(akkreditierung-austria.gv.at\)](#)

LAGERUNG VON LEBENSMITTELN



Zwischen der Produktion und dem Verkauf werden Lebensmittel zumeist gelagert. Hier ist es besonders wichtig, die jeweiligen Lagerbedingungen einzuhalten, um das Verderben der Lebensmittel zu verhindern.

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 Verbraucher*innen vorliegen und eingehalten werden sollen.

Das sind:

1) der Bereich der Tiefkühl Lagerung

Minus 18 °C wird in der Kennzeichnung durchwegs mit der genauen Angabe der Lagertemperatur und dem Hinweis „tiefgekühlt“ oder „tiefgefroren“ deklariert.

2) der Bereich der gekühlten Lagerung

Die Lagerung im Kühlschrank bzw. in Kühlgeräten 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).

Achtung bei Kennzeichnung: die Bezeichnung „kühl lagern“ ist nicht mehr zulässig.

3) die Raumtemperatur

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

Weiterführende Hinweise:

[Empfehlung betreffend Angaben zur Aufbewahrung \(Lagerung\) und/oder Verwendung \(lebensmittelbuch.at\)](#)

KENNZEICHNUNG MEINER PRODUZIERTEN LEBENSMITTEL



Lebensmittel selbst zu produzieren und zu verkaufen ist eine wundervolle Geschäftsidee. Allerdings gilt es dabei viele wichtige Details zu beachten – von der Kennzeichnung und Etikettierung über die Angabe der Inhaltsstoffe bis hin zur Definition der Haltbarkeit. Die folgenden Seiten bieten einen Überblick.

LEBENSMITTELETIKETTEN

Was muss grundsätzlich am Etikett stehen:

Die Informationen am Etikett geben den Konsument*innen einen Überblick. Einige Angaben sind verpflichtend und dürfen keinesfalls auf der Kennzeichnung fehlen.

- Bezeichnung des Lebensmittels
- das Verzeichnis der Zutaten
- allergene Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe (gemäß Anhang II LMIV)
- die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten
- die Nettofüllmenge des Lebensmittels
- das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum
- gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Anweisungen für die Verwendung
- den Namen oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmens
- das Ursprungsland oder der Herkunftsland (sofern nach Artikel 26 LMIV vorgesehen)
- eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden

- für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Volumenprozent
- eine Nährwertdeklaration

 [Lebensmittelinformationsverordnung \(EU\)](#)
[Nr. 1169/2011](#)

ALLERGENE

Die Lebensmittelinformationsverordnung verpflichtet zur Angabe der wichtigsten Allergene. Es handelt sich dabei um 14 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bei verpackten Waren müssen allergene Stoffe im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden (beispielsweise durch Fettdruck oder eine spezielle Schrift).

 [Lebensmittelinformationsverordnung \(EU\)](#)
[Nr. 1169/2011](#)

ZUTATEN ODER ZUTATENKLASSE

QUID-Erfordernis

Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatenklasse ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatenklasse:

- in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist oder normalerweise von Verbraucher*innen mit dieser Bezeichnung in Verbindung gebracht wird.
- Auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine grafische Darstellung hervorgehoben ist.
- Von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es

aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

Gemäß Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung ist die QUID erforderlich, wenn in der Bezeichnung des Lebensmittels eine Zutat genannt wird, wie etwa in „Pizza mit **Schinken** und **Pilzen**“, „**Erdbeerjoghurt**“, „**Lachs**mousse“ oder „**Schokoladeneis**“. In diesen Fällen müssen die hier farbig gekennzeichneten, in der Lebensmittelbezeichnung genannten Zutaten quantifiziert werden.

In diesem Dokument finden sich nähere Informationen und Hilfestellungen für die korrekte Bezeichnung und Beschreibung von Zutaten:

 [Bekanntmachung der Kommission zur Anwendung des Prinzips der mengenmäßigen Angabe von Lebensmittelzutaten \(QUID\) \(europa.eu\)](#)

 [QUID-Kennzeichnung bei Gemüse- und Obsterzeugnissen \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)

MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Diese Produkte müssen kein Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen, da sie aufgrund ihrer Produkteigenschaften nicht „ablaufen“ können – unter anderem:

- Essig
- Frischobst und Gemüse
- Getränke mit mehr als 10 Volumenprozent Alkohol
- Kaugummi
- Speisesalz
- Zucker in fester Form und Zuckerwaren

Was ist das Verbrauchsdatum?

Bei sehr leicht verderblichen Waren wie Fleisch, Faschiertem, Fisch oder Rohmilch wird statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum angegeben: „zu verbrauchen bis ...“. Ein Verzehr nach diesem Zeitpunkt kann gesundheitsschädlich sein. Deshalb dürfen Produkte mit überschrittenem Verbrauchsdatum keinesfalls mehr angeboten werden.

Wie muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben sein?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf der Verpackung wie folgt anzugeben:

- „mindestens haltbar bis ...“, wenn der Tag genannt wird.
- „mindestens haltbar bis Ende ...“, wenn Monat oder Jahr genannt werden.

Die Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeitsdatums erfolgt nach:

- Tag und Monat: bei Lebensmitteln mit weniger als drei Monaten Haltbarkeit – zum Beispiel Milchprodukte oder Brot.
- Monat und Jahr: bei Lebensmitteln mit drei bis 18 Monaten Haltbarkeit – zum Beispiel Mehl, Reis, Nudeln, Saucen, Ölen oder Säften.
- Jahr: bei Lebensmitteln mit über 18 Monaten Haltbarkeit – zum Beispiel Konserven, Konfitüren oder Gewürzen.

Nach der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums („mindestens haltbar ...“) folgt entweder das Datum selbst oder die Stelle auf der Verpackung, an der es angegeben ist. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist deutlich und gut lesbar anzubringen.

ACHTUNG: diese Formulierung darf nicht abgekürzt werden. Die Bezeichnung „MHD“ ist nicht zulässig. Meist erfolgt der Datumshinweis dort, wo es aus drucktechnischen Gründen am einfachsten ist, die häufig täglich wechselnde Angabe anzubringen.

Gibt es darüber hinaus weitere Vorgaben, die zu beachten sind?

Einige Lebensmittel erfordern besondere Lagerbedingungen oder Temperaturen, damit sie haltbar bleiben. In diesem Fall findet sich ein Hinweis zur idealen Lagerung auf der Verpackung. Zum Beispiel „bei +5 °C mindestens haltbar bis ...“, „trocken lagern“ oder „vor Sonnenlicht schützen“.

[!\[\]\(378038420973c474427b09381a3aac1a_img.jpg\) Das Mindesthaltbarkeitsdatum im Check
Österreich isst informiert
\(oesterreich-isst-informiert.at\)](#)

HERKUNTSKENNZEICHNUNG

ANGABE DES URSPRUNGSLANDS ODER HERKUNFTSORTS DER PRIMÄREN ZUTAT EINES LEBENSMITTELS

- [!\[\]\(cf945423345d22ebe0f27f9489d28375_img.jpg\) Durchführungsverordnung \(EU\) Nr. 775/2018](#) mit Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels.
- Bei freiwilligen Herkunftshinweisen auf der Verpackung wie Abbildungen, Ortsangaben oder Symbolen wird die Information über die Herkunft der primären Zutat/en verpflichtend. Dies betrifft Zutaten, die über 50 % eines Lebensmittels ausmachen oder die von Verbraucher*innen üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels in Verbindung gebracht werden.

- [!\[\]\(e2f8d2c61382d60562a8a147b21baea5_img.jpg\) Fragen und Antworten Dokumente](#) der europäischen Kommission sowie des BMSGPK unterstützen die Umsetzung.

Ursprungsland, besondere Angaben:

Die Herkunftsbezeichnung muss so formuliert sein, dass sie für Durchschnittsverbraucher*innen verständlich ist. Hier finden sich die entsprechenden Regelungen und Informationen dazu.

- [!\[\]\(e1762598854648e564221825b944be20_img.jpg\) Durchführungsverordnung \(EU\) Nr. 775/2018](#)
(für alle Produkte gültig)

NÄHRWERTDEKLARATION

- Ziel ist es, die Wahlmöglichkeit auch im Hinblick auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu unterstützen. Die Angabe der Nährwerte umfasst sieben Elemente: den Brennwert und die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz. Angaben müssen je 100 g bzw. 100 ml gemacht werden. Zusätzlich können Angaben zu Vitaminen und Mineralstoffen, die in signifikanter Menge enthalten sind, erfolgen.



- Die verpflichtende Nährwertdeklaration kann auch durch die Mengenangabe folgender Stoffe ergänzt werden: einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, mehrwertige Alkohole, Stärke, Ballaststoffe.

Ausnahmen von der Verpflichtung zur Angabe der Nährwerte gibt es beispielsweise für Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an Endverbraucher*innen oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an Endverbraucher*innen abgeben.

- [!\[\]\(6532ca221fd29bf01740af58b30ab1b6_img.jpg\) Information des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz BMSGPK \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)

NÄHRWERTTABELLE

In einer Kalorientabelle/Nährwerttabelle werden alle wichtigen Nährwerte angegeben.

- Energie
- Fett
- gesättigte Fettsäuren
- Kohlenhydrate
- Zucker
- Eiweiß
- Salz

Diese Informationen sind ein zentraler Bestandteil der korrekten Produktkennzeichnung.

- [!\[\]\(38708a402a775dbd47be3e5201049eb5_img.jpg\) Lebensmittelinformationsverordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#)

AUFZEICHNUNG DER GESAMTEN HERSTELLUNGSKETTE

(Wareneingang, Chargennummern, etc.)

Es ist wesentlich, die gesamte Herstellungskette zu kennen und zu dokumentieren. Veränderungen und Anpassungen im Herstellungsprozess müssen nach eingehender Überprüfung ebenfalls aufgezeichnet und dokumentiert werden. Das dient sowohl der Absicherung des Unternehmens als auch der Konsument*innen.

Hier relevante Artikel der Verordnung sind die Förderung von Lebensmitteln sowie der Herstellungsprozess.

[🔗 Verordnung \(EG\) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene \(eur-lex.europa.eu\)](http://eur-lex.europa.eu)

FREIWILLIGE ANGABEN AUF LEBENSMITTELN

- Neben den verpflichtenden Angaben können Angaben auf Lebensmitteln auch weitere freiwillige Informationen inklusive Abbildungen beinhalten. Diese dürfen jedoch nicht den Platz für die Pflichtangaben einschränken, auch dürfen Pflichtangaben nicht durch freiwillige Angaben getrennt oder unterbrochen werden wie beispielsweise im Zutatenverzeichnis.

- Bei freiwilligen Angaben sind die [🔗 Vorgaben zum Täuschungsschutz](#) zu beachten. Freiwillige Angaben dürfen auf keinen Fall irreführend sein!

[🔗 Österreichisches Lebensmittelbuch – Kennzeichnung, Aufmachung \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)

WAS IST BIO?

Die Bezeichnung „Bio“ ist für Lebensmittel gesetzlich genau geregelt. Es dürfen in der Produktion nur bestimmte Rohstoffe verwendet werden. Darüber hinaus wird die Einhaltung der Vorschriften von Kontrollstellen regelmäßig kontrolliert. So können sich die Konsument*innen auf die biologische Herkunft der Produkte verlassen.

[🔗 Biologische Produktion – KVG \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)

WAS IST VEGETARISCH/VEGAN?

Vegetarier*innen ernähren sich hauptsächlich von pflanzlichen Lebensmitteln und lehnen den Verzehr von Fleisch und Fisch ab, essen aber oftmals trotzdem Eier und Milchprodukte. Veganer*innen hingegen verzichten komplett auf tierische Produkte. Diese Unterscheidung ist für die Einordnung von Lebensmitteln (auch ihrer Zubereitung) entscheidend und wegweisend.

[🔗 Begriffserklärung vegan und vegetarisch \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)

 Losnummer/ Chargennummer	WEICHSELLIKÖR MUSTERBETRIEB Musteradresse unter Abfindung hergestellt	
	alc. 15.0 %vol	0,35 l
	Alkoholgehalt	

 Mindesthaltbarkeitsdatum	SUGO MIT FLEISCH UND GEMÜSE MUSTERBETRIEB Musteradresse																	
	mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	e 700 g																
Temperatur- und Lagerbedingungen	lichtgeschützt lagern nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen																	
Zutaten (hervorheben allergener Zutaten)	Zutaten: Fleisch (Schweine- und Rindfleisch 30%), Tomaten, Zwiebel, Karotten, Zucchini, Wasser, Gewürze, Zucker, Salz																	
Losnummer/ Chargennummer	<table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Nährwertangabe</th> <th>für 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>... kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>... g</td> </tr> </tbody> </table>		Nährwertangabe	für 100 g	Energie	... kJ/kcal	Fett	... g	gesättigte Fettsäuren	... g	Kohlenhydrate	... g	Zucker	... g	Eiweiß	... g	Salz	... g
Nährwertangabe	für 100 g																	
Energie	... kJ/kcal																	
Fett	... g																	
gesättigte Fettsäuren	... g																	
Kohlenhydrate	... g																	
Zucker	... g																	
Eiweiß	... g																	
Salz	... g																	

 Mindesthaltbarkeitsdatum	BASILIKUMPESTO MUSTERFIRMA Musteradresse																	
	mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	e 200 g																
Temperatur- und Lagerbedingungen	Vor Licht und Wärme geschützt lagern; Nach dem Öffnen vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren und innerhalb von 3 Monaten verbrauchen.																	
Zutaten (hervorheben allergener Zutaten)	Zutaten: Olivenöl, Basilikum, Par- mesan , Salz																	
Losnummer/ Chargennummer	<table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Nährwertangabe</th> <th>für 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>... kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>gesättigte Fettsäuren</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>Zucker</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>... g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>... g</td> </tr> </tbody> </table>		Nährwertangabe	für 100 g	Energie	... kJ/kcal	Fett	... g	gesättigte Fettsäuren	... g	Kohlenhydrate	... g	Zucker	... g	Eiweiß	... g	Salz	... g
Nährwertangabe	für 100 g																	
Energie	... kJ/kcal																	
Fett	... g																	
gesättigte Fettsäuren	... g																	
Kohlenhydrate	... g																	
Zucker	... g																	
Eiweiß	... g																	
Salz	... g																	

KENNZEICHNUNG SPIRITUOSEN:

Spirituosen, die den Anforderungen einer Spirituosenkategorie genügen, müssen in der Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung die in den Überschriften des Anhang I für die jeweiligen Kategorien aufgeführten Begriffe als „rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung“ verwenden (Verordnung (EU) 2019/787, Art. 10 Abs. 2). Entspricht eine Spirituose nicht den Anforderungen einer Spirituosenkategorie, ist als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung die generische Bezeichnung (der Gattungsname) „Spirituose“ zu verwenden (Verordnung (EU) 2019/787, Art. 10 Abs. 3).



Kennzeichnung Hochprozentiges:

Brand, Spirituosen aus Obst, Spirituosen nach besonderen Verfahren, Likör, etc.

Es gibt viele verschiedene hochprozentige Alkoholprodukte. Sie unterscheiden sich in der Produktion, in der Verarbeitung und in der korrekten Kennzeichnung.

Beispiel: Ein Obstbrand aus Äpfeln und Birnen (mindestens 85 % der Maische) und anderen Früchten (auch Beeren), z. B. Zwetschken und Brombeeren, darf bezeichnet werden als: Obstler oder Obstbrand. Optional darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung um die einzelnen Frucht- und Beerenarten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen ergänzt werden (Obstler – Apfel, Birne, Zwetschke, Brombeere).

Auf der Flasche: Sofern im Folgenden nicht abweichend geregelt, sind Abbildungen von verwendeten Rohstoffen wie Früchten, Beeren oder Pflanzenteilen handelsüblich.

Nähere Infos zu den Angaben auf Spirituosen, Herkunftsangaben etc.:

[B23 Spirituosen Neufassung
\(verbrauchergesundheit.gv.at\)](http://B23%20Spirituosen%20Neufassung%20(verbrauchergesundheit.gv.at))



VERTRIEB/VERKAUF



Der Vertrieb und Verkauf (selbst produzierter) Nahrungs- und Genussmittel steht am Ende der unternehmerischen Wertschöpfungskette. Die Marketing-Möglichkeiten, die eigenen Waren und Produkte an den Mann (bzw. die Frau) zu bringen, sind vielfältig – das fängt bei der Kommunikation der regionalen Verarbeitung an, führt über die Gestaltung der Verpackung und hört bei der Bewerbung in Social Media noch lange nicht auf.

OFFLINE- UND ONLINE-VERTRIEBSWEGE

Das klassische Geschäftslokal hat immer Saison. Allerdings nutzen immer mehr Kunden*innen das Internet, um Waren und Produkte zu bestellen und zu kaufen. Der Online-Handel gewinnt als Vertriebsweg zusehends an Bedeutung. Nutzen Sie z. B. diese Möglichkeiten:

✉ [Marktplätze und Plattformen: Grundlagen und Übersicht - WK0.at](#)

WEBSHOP EINRICHTEN

Wie ein Webshop aufgebaut sein sollte und welche Richtlinien es beim Online-Verkauf zu beachten gilt, finden Sie auf diesen Seiten:

✉ [Der Weg zum eigenen Webshop - WK0.at](#)



Für Informationen zum Verkauf und zur Vermarktung von Lebensmitteln steht die LMAk mit Kursen zur Verfügung!

✉ www.LMAkademie.at

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Das Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt. Abdrucke, auch auszugsweise, sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers gestattet. Zu Gunsten der besseren Lesbarkeit wird in der Publikation auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Personenbegriffe verzichtet. Gemeint und angesprochen sind immer beide Geschlechter.
Idee, Konzeption, Design & Texte: Serendipity GmbH – Agentur für Werbung | PR | Eventmanagement, office@serendipity.ag, Fotoquellen: Cover: istock/Hispanolistic, istock/YinYang, istock/ArtistGNDphotography, istock/DarioEgidi, istock/Wavebreakmedia, Seite 4: istock/Wavebreakmedia, istock/YinYang, istock/ArtistGNDphotography, istock/DarioEgidi, istock/Hispanolistic, Seite 6: istock/izusek, Seite 8: istock/alfarez, istock/Mikollette, istock/ElenaMist, Seite 9: istock/shapecharge, Seite 11: istock/LiliGraphie, istock/GMVozd, istock/fortyforks, Seite 12: istock/SeventyFour, Seite 13: istock/Bychykhin_Olexandr, Seite 14: istock/Bet_Noire, Seite 15: istock/onurdongel, Seite 16: istock/Portra, Seite 21: istock/andresr, Seite 22: istock/andresr, istock/Luca Piccini Basile, Seite 23: istock/PeopleImages, Seite 24: istock/LiliGraphie, istock/mladenbalinovac, istock/Hispanolistic, istock/GMVozd, istock/fortyforks, istock/DarioEgidi



Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien

 +43 677 637 453 44

 info@LMAkademie.at

 www.LMAkademie.at

 [@lebensmittelakademie](https://www.instagram.com/@lebensmittelakademie)

 [@lebensmittelakademie](https://www.facebook.com/@lebensmittelakademie)

LMAk 

LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

WKO 

Die Lebensmittelgewerbe