

Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 8

Most z.B. Apfelmost, Birnenmost	Bezeichnung des Lebensmittels
Hersteller: Franz Muster Obstweg 1 A-1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
alc. x,x % vol	Alkoholgehalt
L-010724	Losnummer/Chargennummer
„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“*	Zutaten/ Hervorheben allergener Zutaten

*Bei einem Schwefelgehalt von über 10 mg/l ist die dafür vorgesehene Allergenkennzeichnung („enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“) anzugeben.

Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

Glühmost*	Bezeichnung des Lebensmittels
Hersteller: Franz Muster Obstweg 1 A-1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
alc. x,x % vol	Alkoholgehalt
L-010824	Losnummer/Chargennummer
„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“**	Zutaten/ Hervorheben allergener Zutaten

*Die Bezeichnung „Glühmost“ darf bei „aromatisierten obstweinhaltigen Getränken“ die Verkehrsbezeichnung ersetzen oder ergänzen, wenn die Aromatisierung überwiegend mit Zimt und Gewürznelken erfolgt ist.

**Bei einem Schwefelgehalt von über 10 mg/l ist die dafür vorgesehene Allergenkennzeichnung („enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“) anzugeben.

Ein Zubereitungshinweis kann am Etikett ergänzt werden, z.B. „auf max. 80°C erwärmen – nicht kochen!“

Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

Obstwein* z.B. Steinobstwein, Beerenobstwein, Apfelwein, Erdbeerwein	Bezeichnung des Lebensmittels
Hersteller: Franz Muster Obstweg 1 A-1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
1 l	Nettofüllmenge
alc. xx,x % vol	Alkoholgehalt
L-010924	Losnummer/Chargennummer
„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“**	Zutaten/ Hervorheben allergener Zutaten

*Die Bezeichnung „*Fruchtwein*“ gilt für Obstwein, der aus mehreren Obstgruppen hergestellt wurde.

**Bei einem Schwefelgehalt von über 10 mg/l ist die dafür vorgesehene Allergenkennzeichnung („enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“) anzugeben.

Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

Obstdessertwein*	Bezeichnung des Lebensmittels
Hersteller: Franz Muster Obstweg 1 A-1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
0,75 l	Nettofüllmenge
alc. xx,x % vol	Alkoholgehalt
L-010424	Losnummer/Chargennummer
„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“**	Zutaten/ Hervorheben allergener Zutaten

*Der Bezeichnung kann auch die zur Herstellung verwendete Obstart vorangestellt werden, z.B. *Birnendessertwein*.
Werden unterschiedliche Obstgruppen zur Produktion eingesetzt lautet die Bezeichnung „*Fruchtdessertwein*“.

**Bei einem Schwefelgehalt von über 10 mg/l ist die dafür vorgesehene Allergenkennzeichnung („enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“) anzugeben.

Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

Zider oder Cider* mit zugesetzter Kohlensäure**	Bezeichnung des Lebensmittels
Hersteller: Franz Muster Obstweg 1 A-1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
0,33 l	Nettofüllmenge
alc. x,x % vol	Alkoholgehalt
L-240724	Losnummer/Chargennummer
„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“***	Zutaten/ Hervorheben allergener Zutaten

*Der Bezeichnung kann auch die zur Herstellung verwendete Obstart vorangestellt werden, z.B. „Apfelzider“.

**Die Angabe „mit zugesetzter Kohlensäure“ muss bei Zusatz von Kohlensäure in der Bezeichnung ergänzt werden.

***Bei einem Schwefelgehalt von über 10 mg/l ist die dafür vorgesehene Allergenkennzeichnung („enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“) anzugeben.

Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

Obstperlwein* mit zugesetzter Kohlensäure**	Bezeichnung des Lebensmittels
Hersteller: Franz Muster Obstweg 1 A-1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
0,5 l	Nettofüllmenge
alc. xx,x % vol	Alkoholgehalt
L-100724	Losnummer/Chargennummer
„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“***	Zutaten/ Hervorheben allergener Zutaten

*Der Bezeichnung kann auch die zur Herstellung verwendete Obstart vorangestellt werden, z.B. „*Marillenperlwein*“.

Werden unterschiedliche Obstgruppen zur Produktion eingesetzt lautet die Bezeichnung „*Fruchtperlwein*“.

**Die Angabe „mit zugesetzter Kohlensäure“ muss bei Zusatz von Kohlensäure in der Bezeichnung ergänzt werden.

***Bei einem Schwefelgehalt von über 10 mg/l ist die dafür vorgesehene Allergenkenzeichnung („enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“) anzugeben.

Musteretiketten für Most bzw. Obstwein

<p>Obstschaumwein* mit zugesetzter Kohlensäure** z.B. Obstschaumwein (Kernobst), Steinobstschaumwein, Beerenschaumwein, Marillenschaumwein</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Hersteller: Franz Muster Obstweg 1 A-1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>1 l</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>alc. xx,x % vol</p>	<p>Alkoholgehalt</p>
<p>L-070724</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“***</p>	<p>Zutaten/ Hervorheben allergener Zutaten</p>

*Werden unterschiedliche Obstsorten zur Produktion eingesetzt lautet die Bezeichnung „*Fruchtschaumwein*“.

**Die Angabe „mit zugesetzter Kohlensäure“ muss bei Zusatz von Kohlensäure in der Bezeichnung ergänzt werden.

***Bei einem Schwefelgehalt von über 10 mg/l ist die dafür vorgesehene Allergenkennzeichnung („enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“) anzugeben.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Kennzeichnungsfehler sind die häufigsten Beanstandungsgründe bei Direktvermarktungsprodukten. Die vorliegenden Musteretiketten dienen als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung der rechtlich verpflichtenden Kennzeichnungselemente. Von zusätzlichen freiwilligen Angaben auf Etiketten wird abgeraten, weil diese leider häufig Fehlerquellen sind.

Die durchgeführte Überprüfung der Kennzeichnungsangaben erfolgte nach den aktuell verfügbaren Rechtsvorschriften, ist jedoch vorbehaltlich allfälliger Änderungen zu betrachten.

Kennzeichnungselemente für Most bzw. Obstwein

Weingesetz, § 42, Obstweinverordnung BGBl. II Nr. 18/2014

1. Bezeichnung des Lebensmittels

Most, Obstwein

Most ist Obstwein und unterliegt dem Weingesetz.

Obstwein ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische von frischem, geeignetem Kern-, Stein-, Beeren- oder sonstigem Obst hergestellt wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 1,2 % vol.

Kernobstwein ist als „Obstwein“, „Obstmost“ oder „Most“, Steinobstwein als „Steinobstwein“, und Beerenwein als „Beerenwein“ zu bezeichnen. Anstelle der Bezeichnung der Obstartgruppe kann eine Zusammensetzung des Wortes „Wein“, bei Kernobst auch „Most“, mit der Bezeichnung der zur Erzeugung verwendeten Obstart treten; Beispiele: Birnenmost, Ribiselwein. Bei Verwendung von sonstigem Obst ist die Bezeichnung der verwendeten Obstart in Verbindung mit dem Wort „Wein“ anzugeben. „Fruchtwein“ ist die Bezeichnung für Obstwein, der aus mehreren Obstartgruppen hergestellt wurde.

Obstartgruppen

Kernobst: Apfel, Birne, Quitte

Steinobst: Kirsche, Marille, Nektarine, Pfirsich, Weichsel, Zwetschke und Pflaume

Beerenobst: Brombeere, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Holunder, Rote-, Weiße- und Schwarze Ribisel, Stachelbeere, Aronia, Vogelbeere, Speierling, Mehlbeere, Elsbeere, sowie Weintrauben, die nicht der Art *Vitis vinifera* angehören oder nicht aus einer Kreuzung der Art *Vitis vinifera* stammen (z.B. Isabella, Noah, Othello, Clinton, Jacquez und Herbemont)

Alle übrigen Obstarten zählen zum „sonstigen Obst“

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Obstdessertwein

ist Obstwein, der mit Alkohol und/oder Obstbrand, Zucker, Fruchtsaft und/oder Fruchtsaftkonzentrat versetzt ist und der je Liter, den Alkoholgehalt in Zucker umgerechnet, mehr als 260 g/l Zucker und einen Alkoholgehalt mindestens 13,0 % vol. bis maximal 22,0 % vol. enthält.

Aromatisierter Obstwein

ist ein Getränk, das aus Obstwein gewonnen wurde, dessen vorhandener Alkoholgehalt mindestens 13,0 % vol., höchstens aber 22,0 % vol. beträgt, und einer Aromatisierung unter Verwendung von Aromen, Würzkräutern oder geschmacksgebenden Nahrungsmitteln unterzogen wurde. Darüber hinaus dürfen Fruchtsaft, Konzentrat, Alkohol, Obstbrand und Zucker zugesetzt werden. Der Grundobstweinanteil muss mindestens 75 % betragen.

Aromatisiertes obstweinhaltiges Getränk

ist ein Getränk, das aus Obstwein gewonnen wurde, dessen vorhandener Alkoholgehalt mindestens 1,2 % vol., jedoch weniger als 13,0 % vol. beträgt und einer Aromatisierung unter Verwendung von Aromen, Würzkräutern oder geschmacksgebenden Nahrungsmitteln unterzogen wurde. Darüber hinaus dürfen Fruchtsaft, Konzentrat, Kohlensäure und Zucker zugesetzt werden; der Grundobstweinanteil muss mindestens 50 % betragen.

Zider/Cider

ist ein Getränk aus einem Gemenge von Fruchtsaft mit Obstwein derselben Obstartgruppe, dessen Alkoholgehalt bis zu 5 % vol. betragen darf und einen Kohlensäuredruck von höchstens 2,5 bar bei 20°C aufweist. Der Alkoholgehalt, einschließlich des auf Alkohol umgerechneten Zuckers, darf 8,0 % vol. nicht überschreiten.

Fruchtzider

hat den Anforderungen an einen „Zider“ zu entsprechen, kann jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obstartgruppen erzeugt werden.

Aromatisierter Zider

hat den Anforderungen an einen „Zider“ zu entsprechen, kann jedoch aus Obstarten unterschiedlicher Obstartgruppen erzeugt werden, und ist unter Verwendung von pflanzlichen Aromen, Würzkräutern oder geschmacksgebenden Nahrungsmitteln zu aromatisieren.

Obstperlwein

ist Obstwein, dessen Alkoholgehalt mindestens 5 % vol. und in geschlossenen Behältnissen einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 1,0 bis maximal 2,5 bar (bei 20°C) aufweist.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Obstschaumwein

ist schäumender Obstwein, der durch alkoholische Gärung aus Fruchtsaft, oder einer zweiten alkoholischen Gärung von Obstwein, oder durch Zusatz von Kohlensäure gewonnen wurde und beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von Kohlendioxid gekennzeichnet ist. Der Kohlensäureüberdruck muss in geschlossenen Behältnissen bei 20°C mind. 3,0 bar betragen.

Obstweinhaltiges Getränk

ist ein Getränk, das aus Obstwein und allenfalls mit Zusatz von Kohlensäure, Zucker, Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat oder Wasser (Mineralwasser oder Trinkwasser), hergestellt wurde, welches einen Gehalt an vorhandenem Alkohol von mindestens 1,2 % vol. und einen Grundobstweinanteil von mindestens 50 % aufweist.

Obsteismost

ist ein Getränk, das aus (in der Natur und am Betrieb der Herstellerin/des Herstellers) gefrorenem Kernobst, Kernobstmus, Kernobstmaische oder (in der Natur und am Betrieb der Herstellerin/des Herstellers) gefrorenem direkt gepressten Kernobstsft (kein Konzentrat) hergestellt wurde. Der Alkoholgehalt muss zwischen 7 % und 13 % liegen, das Mindestmostgewicht nach dem Gefrieren muss 13° Brix (ca. 11,05° KMW) und die flüchtige Säure bei maximal 1,5 g/l aufweisen. Bei Vorliegen der allgemeinen Voraussetzungen für Qualitätsobstwein darf Obsteismost mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden.

Obstmost aus traditionell bäuerlicher Herstellung:

Der Hinweis „aus traditionell bäuerlicher Herstellung“ ist möglich, wenn Obstwein aus Äpfeln und/oder Birnen von landwirtschaftlichen Betrieben hergestellt wurde. Vorausgesetzt es erfolgt keine Zugabe von Wasser, Zucker, Fruchtsaftkonzentrat, Süßungsmittel, Farbstoffe oder sonstige Zusätze (außer Schwefeldioxid).

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Anforderungen an Obstwein

	Obstwein ohne Herkunftsangabe (außer Österreich)	Obstwein mit Herkunftsangabe (Bundesland oder kleiner)	Qualitätsobstwein (mit kleinerer geografischer Angabe als das Bundesland)	Qualitätsobstwein g.U. / g.g.A.
Flüchtige Säure (<i>berechnet als Essigsäure</i>)	maximal 1,0 g/l	maximal 0,8 g/l	maximal 0,6 g/l	
Titrierbare Säure (<i>berechnet als Weinsäure</i>)	mindestens 4,0 g/l	mindestens 5,0 g/l; Ausnahme: Lavanttaler Bananenapfel, Champagnerbirne, Speckbirne, Schweizer Wasserbirne: mindestens 4,0 g/l		
Alkohol- gehalt	mindestens 1,2%vol.	mindestens 5,0%vol.		
Zucker- zusatz (oder Fruchtsaft, Konzentrat, RTK*)	bei Kernobstwein höchstens 161 g/l bei Stein- bzw. Beerenobstwein höchstens 246 g/l <i>Gesamtzucker umgerechnet in Gesamtalkohol</i>			
Zusatz von Wasser	bis Gesamtalkohol mind. 4,0%vol. und Zucker-Säure-freier Extrakt mind. 12 g/l	nicht erlaubt		
Herstellung aus Saft- konzentrat	mit entsprechender Kennzeichnung z.B. „hergestellt aus Saftkonzentrat“	Herstellung aus Konzentrat nicht erlaubt; Zusatz von künstlichen Süßstoffen und Farbstoffen nicht erlaubt;		
Fehler	leichte Fehler (z.B. <i>Trübung</i>)	Typisch im Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern		
Staatliche Prüfung; Prüfnummer			staatlich geprüft; Angabe der Prüfnummer am Etikett	
Herkunft vom Obst			100% aus angegebenen Gebiet	gemäß Spezifikation
Herstellung			im Bundesland	gemäß Spezifikation

*Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Geschmacksangaben und zulässiger Restzuckeranteil:

	Obstwein	Obstperlwein	Obstschaumwein
naturherb			< 3 g/l; Angabe nur erlaubt, wenn nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt
extra herb			< 6 g/l
herb			< 12 g/l
extra trocken	< 4 g/l		12 bis 17 g/l
trocken	< 4 g/l oder 9 g/l, sofern Säuregehalt nicht niedriger ist als Restzuckeranteil	0 bis 35 g/l	17 bis 35 g/l
halbtrocken	> 4 g/l bzw. 9 g/l, höchstens 18 g/l	35 bis 50 g/l	35 bis 50 g/l
lieblich, halbsüß	18 g/l bis 45 g/l		
süß	> 45 g/l		
mild		> 50 g/l	> 50 g/l

Zulässig ist auch die Angabe des Restzuckeranteiles in g/l; Toleranz von 1 g/l gilt.

2. Lebensmittelunternehmer:innen - Geschäftlicher Stand, Name und Anschrift

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat.

Der geschäftliche Stand muss angegeben werden. Mögliche Begriffe dafür sind: „Abfüller ...“, „Hersteller ...“, „hergestellt durch ...“, „Erzeuger ...“. Bei der Postleitzahl ist „A“ für Österreich voran zu setzen.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

3. Nettofüllmenge

bei Getränken üblicherweise Hektoliter (hl), Liter(l), Zentiliter (cl) und Milliliter (ml).

☞ Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt:

Nennvolumen in Zentiliter	Mindestschriftgröße für die Nennfüllmenge in Millimeter
5	2
> 5 bis 20	3
> 20 bis 100	4
> 100	6

Erlaubte Nennfüllmengen für Obstwein (nicht schäumend) in Liter:

0,1 – 0,25 – 0,375 – 0,5 – 0,75 – 1 – 1,5 – 2 – 5.

Erlaubte Nennfüllmengen für Obstwein (schäumend) in Liter:

0,1 – 0,2 – 0,375 – 0,75 – 1 – 1,5 – 3.

4. Alkoholgehalt

Bei Most bzw. Obstwein ist der vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozent bis auf höchstens eine Dezimalstelle im Wortlaut: „alc. % vol“, „vorhandener Alkohol % vol“ oder „vorhandener Alkoholgehalt % vol“ anzugeben. Toleranzgrenze für den angegebenen Alkoholgehalt ist bei Most +/- 1,0 % vol.

☞ **Mindestschriftgröße für die Angabe des Alkoholgehaltes: 1,2 mm (Weinbezeichnungs-VO)**

5. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Die Herstellerin/der Hersteller soll daraus eindeutig das Produktionsdatum ableiten können, um im Fall eines Produktionsfehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können.

6. Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei Most und Obstwein ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich.

7. Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen:

Temperatur- und Lagerungshinweise sind für Most nicht zwingend erforderlich. Mögliche Lagerungshinweise für Most oder Obstwein können beispielsweise „dunkel lagern“, „vor Licht geschützt lagern“ sein.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

8. Zutaten

Bei allen Erzeugnissen der Obstweinverordnung deren Alkoholgehalt über 1,2 Volumenprozent beträgt, ist die Angabe der Zutaten nicht erforderlich. Eine Ausnahme stellen Erzeugnisse, die dem EU-Weingesetz unterliegen, wie z.B. Wein, Schaumwein und aromatisierter Wein dar. Auf jeden Fall zu kennzeichnen sind aber Allergene.

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe, die bekannt sind dafür, dass sie allergische Reaktionen oder Überempfindlichkeit auslösen können.

Namentlich sind dies folgende Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO₂), Lupinen und Weichtiere.

☞ Ist eine Konzentration von mehr als 10 mg/l Schwefeldioxid im Most enthalten, so ist die Angabe „enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“ am Etikett anzubringen.

Des Weiteren muss gekennzeichnet werden: ab dem Jahrgang 2012 im Fall der Verwendung entsprechender Schönungsmittel (bzw. Überschreitung des Grenzwertes von 0,25 mg/l) „Ei“, „Eiprotein“, „Eiprodukt“, „Lysozym aus Ei“ oder „Albumin aus Ei“, „Milch“, „Milcherzeugnis“, „Kasein aus Milch“ oder „Milchprotein“.

Das Wort **„Enthält“** ist voranzustellen.

Genaue Erläuterungen zur Allergenkennzeichnung und zur Allergeninformation bei offenen Waren sind im **„Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“** dargestellt.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Bio-Produkte:

Sofern das Obst biologisch angebaut ist, kann die Bezeichnung „Most bzw. Obstwein aus biologischem Anbau“ lauten.

Die Angaben Bio-Most bzw. Bio-Apfelmost sind aufgrund der EU-Verordnungen 889/2008 bzw. 834/2007 zulässig. Diese regeln die Herstellung und auch die Kennzeichnung von „Bio-Most“, „Bio-Obstwein“ oder „Bio-Apfelmost“.

Wird ein Produkt als „biologisch angebaut“ ausgelobt, sind folgende Angaben zusätzlich zu machen:

- der Kontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung,
- das EU-Bio-Logo,
- erforderlichenfalls die Kennzeichnung der Bio-Zutaten, z.B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: *„aus biologischer/ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“*.

Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente:

Grundanforderungen:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft, d.h. nicht abwischbar und leicht verständlich sein.

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße).

Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung,
- ✓ Nettofüllmenge,
- ✓ Alkoholgehalt,
- ✓ Abfüller

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Besondere Hinweise:

- Angaben zu Herkunft, Sorten oder Jahrgang, dürfen nur dann gemacht werden, wenn es Nachweise dazu gibt (Aufzeichnung).
- Jahrgangsangaben: sind zulässig, wenn das verwendete Obst zu 85% im angegebenen Jahr geerntet wurde.
- Eine Obstart darf angegeben werden, wenn diese einen Mindestanteil von 85% ausmacht, bzw. 100 % bei mehreren Obstarten.
- Sortenangabe: das Obst muss mind. zu 85 % von der angegebenen Sorte stammen, bzw. zu 100 %, wenn mehrere Sorten angegeben werden.
- Stammt das Obst zu 100 % aus Österreich ist die Angabe „Erzeugnis aus Österreich“ oder Österreich in Verbindung mit der Bezeichnung, z.B. „Österreichischer Obstwein“ erlaubt.
- Die Angabe eines Bundeslandes ist erlaubt, wenn das Obst ausschließlich aus dem angegebenen Gebiet stammt.

Angaben, die weder auf Etiketten noch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden dürfen:

Gesundheitsbezogene Angaben sind verboten:

Angaben, wie „Gesundheitsobstwein“, „Stärkungsobstwein“, sowie „natur“, „echt“, „rein“, „alternativ“ und Wortverbindungen damit, sind verboten.

Irreführende Angaben und Aufmachungen:

Angaben und Aussagen zu einem Produkt dürfen nicht geeignet sein, Konsument:innen zu täuschen oder in die Irre zu führen.


Die Auslegung von „zur Irreführung geeignete Information“ bedeutet in der Praxis eine „unrichtige Information“. Eine Täuschung der Verbraucher:innen ist dann gegeben, wenn Produkte mit irreführenden Bezeichnungen oder falschen Angaben über Art, Beschaffenheit, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart angeboten bzw. vermarktet werden.

Krankheitsbezogene Angaben:

Es ist **verboten**, einem Produkt Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung, oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuzuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen zu lassen, z.B. „xxx hilft bei Entzündungen“.

Werbung mit Selbstverständlichkeiten:

Es darf keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemacht werden. Das heißt, nicht erlaubt sind Angaben, durch die eine Besonderheit hervorgehoben wird, die alle vergleichbaren Lebensmittel ebenso aufweisen.

 **Achtung:** im Zuge einer Obstweinkontrolle wird auch das Tankverzeichnis und das Maßnahmenblatt eingefordert. Die Vorlagen inkl. Erläuterungen finden Sie unter den weiterführenden Links.

Erläuterungen zu den Kennzeichnungselementen

Weiterführende Links

<https://www.bundeskellereiinspektion.at/>
<https://www.bundeskellereiinspektion.at/?entscheid=3>

Bezeichnungsvorschriften der Bundeskellereiinspektion

<https://www.bundeskellereiinspektion.at/downloads/bezeichnung/bezeichnungsvorschriften.pdf>

Tankverzeichnis

https://www.bundeskellereiinspektion.at/downloads/kellerbuch/kellerbuch_behaelterverzeichnis_wein.pdf

Maßnahmenblatt Obstwein

https://www.bundeskellereiinspektion.at/downloads/kellerbuch/kellerbuch_massnahmenblatt_obst_wein.pdf

Obstweinverordnung

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20008768>

Impressum

Herausgeber LFI Österreich,
Schauflegasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich:

DI Dr. Martina Ortner und Juliane Gfrei M.A., LK Österreich, LFI-Bildungsprojekt
Direktvermarktung;

Die Musteretiketten sind als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten erstellt worden und durch den in der Bundeskellereiinspektion für den Bereich Obstwein Verantwortlichen begutachtet.

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand Dezember 2024

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union