



# **Verkauf von Lebensmitteln auf dem Bauernhof, dem Markt und im Internet**



Foto: © bit24 - stock.adobe.com

## Inhaltsverzeichnis

---

|   |    |
|---|----|
| Einleitung .....  | 4  |
| Meldepflicht .....  | 4  |
| Label und geschützte Bezeichnungen .....  | 4  |
| Kennzeichnung der Lebensmittel .....  | 4  |
| Angaben bei vorverpackten Produkten .....   | 4  |
| Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können .....      | 6  |
| Beispiele von Etiketten für vorverpackte Waren und Angaben für den Offenverkauf ..... | 6  |
| Pflanzliche Produkte .....  | 6  |
| Obst .....  | 6  |
| Dörrobst, gedörrtes Gemüse und Nüsse .....  | 7  |
| Sirup .....   | 7  |
| Konfitüre und Gelee .....   | 8  |
| Konfitüre extra und Gelee extra .....   | 9  |
| Marmelade .....   | 9  |
| Brotaufstrich .....   | 9  |
| Obst- und Fruchtsäfte .....   | 9  |
| Kernobstsaft pasteurisiert .....  | 9  |
| Alkoholhaltige Getränke .....   | 10 |
| Kernobstsaft im Gärstadium .....  | 10 |
| Obst- und Fruchtwein .....  | 10 |
| Spirituosen und Liköre .....  | 11 |
| Rumtopf (Rumfrüchte) .....  | 11 |
| Gemüse .....  | 12 |
| Speisekartoffeln .....  | 12 |
| Essigkonserven .....  | 13 |
| Gewürze .....   | 13 |
| Kräuter- und Früchtetee .....   | 13 |
| Lebensmittel tierischen Ursprungs .....   | 14 |
| Honig .....   | 14 |
| Eier (Hühnereier) .....   | 14 |
| Eier, die nicht von Hühnern stammen .....   | 15 |
| Fleisch und Fisch .....   | 15 |
| Milchprodukte .....   | 17 |
| Joghurt .....   | 17 |
| Käse .....  | 17 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Ziger.....                        | 18 |
| Backwaren.....                    | 18 |
| Selbstkontrollkonzept .....       | 19 |
| Seifen, Salben und Kosmetika..... | 19 |
| Gesetzliche Grundlagen .....      | 19 |

## Einleitung

Der Trend «zurück zur Natur» beinhaltet für viele Konsumenten, dass sie sich mit der Herkunft der Lebensmittel identifizieren wollen und sich mit der anonymen Massenfertigung ihrer Nahrung nicht mehr zufrieden geben. Umgekehrt haben viele Landwirte eine willkommene Nische für den Absatz ihrer Produkte gefunden. Vermehrt sind Inserate im Internet oder Tafeln an Hofzufahrten «Fleisch direkt ab Hof» oder ähnliche Texte zu finden.

Die gesetzlichen Auflagen und Bestimmungen sind aber weiten Kreisen der Produzenten als auch der Konsumenten nicht vollumfänglich bekannt. Dieser Leitfaden soll den Selbstvermarktern helfen, ihre landwirtschaftlichen Produkte gesetzeskonform unter Beachtung der Selbstkontrolle herzustellen und zu kennzeichnen. Mit den folgenden Beispielen soll eine Hilfe hinsichtlich der Kennzeichnung von Lebensmitteln gegeben werden.

## Meldepflicht

Wer mit Lebensmitteln arbeitet (herstellt, handelt, lagert, transportiert, im Internet anbietet), welche nicht nur für den Eigenbedarf bestimmt sind, hat seine Tätigkeit dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) zu melden. Das zu verwendende Formular ist auf der Homepage des ALT zu finden ([www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)) oder kann beim ALT angefordert werden. Allfällige Änderungen sind dem ALT umgehend mit demselben Formular mitzuteilen.

## Label und geschützte Bezeichnungen

Werden die Produkte als biologisch (bio) oder ökologisch (öko) vermarktet oder als Alp- oder Bergprodukte ausgelobt, so müssen die entsprechenden Zertifikate vorgelegt werden können und die Nummer der Zertifizierungsstelle ist auf der Etiketle anzugeben. Im Verzeichnis der Zutaten ist anzugeben, welche Zutaten biologisch sind resp. welche Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus dem Sömmerungsgebiet oder aus dem Berggebiet stammen.

Bei geschützten Ursprungsbezeichnungen GUB (z. B. Rheintaler Ribel) oder geschützten geografischen Angaben GGA (z. B. Bündnerfleisch) kann dies je nach Pflichtenheft ebenfalls notwendig sein.

## Kennzeichnung der Lebensmittel

Vorverpackte Lebensmittel müssen an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift gekennzeichnet sein. Diese Angaben müssen auch auf Internetseiten, welche mit Bestellfunktion ausgestattet sind, ersichtlich sein, so dass sich der Konsument vor dem Kaufentscheid vollständig über das Produkt informieren kann (zum Beispiel Zutaten, auf die er allergisch reagiert). Für den Offenverkauf (Marktstand) gelten zwar Erleichterungen bei der Beschriftung, das Verkaufspersonal muss die vollständigen Angaben aber mündlich mitteilen können. Die dazu vorhandenen Informationen sind in den Merkblättern «Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel», «Kennzeichnung von offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln» und «Kennzeichnung von Lebensmitteln im Online-Handel» zusammengefasst, welche auf der Homepage des ALT zur Verfügung stehen.

Nach Art. 3 der Lebensmittelinformationsverordnung (LIV) müssen grundsätzlich folgende Angaben gemacht werden (Auflistung nicht abschliessend):

### Angaben bei vorverpackten Produkten

*Sachbezeichnung:*

*Verzeichnis der Zutaten  
in mengenmässig absteigender Reihenfolge:*

*Name und Adresse des Herstellers:*

*Produktionsland:*

### Beispiel

Himbeersirup

Zucker, Himbeersaft 30 %, Säuerungsmittel Zitronensäure

Anna Muster, Musterhof, 1234 Musterlingen

Hergestellt in der Schweiz oder CH vor PLZ

*Alkoholgehalt:* bei alkoholischen Getränken

*Hinweis auf den physikalischen Zustand:* pasteurisiert

*Warenlos:* L: (Herstellungscodex)

Das Warenlos dient zur eindeutigen Bezeichnung einer Produktionseinheit (aus denselben Rohstoffen unter denselben Bedingungen im selben Zeitraum hergestellt) und dient der Rückverfolgbarkeit. Es kann weglassen werden, wenn das Verbrauchs- oder Haltbarkeitsdatum in **Tag und Monat** angegeben wird und dadurch die eindeutige Identifizierung der Produktionseinheit gesichert ist.

*Datierung*

*für leichtverderbliche Produkte:* «zu verbrauchen bis: Tag/Monat»

*für haltbare Produkte:* «mindestens haltbar bis: Tag/Monat/(Jahr)» oder «mindestens haltbar bis Ende: (Monat)/Jahr»

*für eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene Fischereierzeugnisse:* «eingefroren am: Tag/Monat/Jahr»

*Angaben nach der Mengenangabeverordnung:* Menge (Volumen, Gewicht oder Stück)

- Bei der Mengenangabe nach Gewicht oder Volumen muss die Menge ausgedrückt werden in den Einheiten Kilogramm oder Gramm, Liter, Zentiliter oder Milliliter. Die Aufschrift muss folgende Mindesthöhe haben:
  - a. bei einer Menge von mehr als 1000 g oder 100 cl: mindestens 6 mm;
  - b. bei einer Menge von mehr als 200 g oder 20 cl bis 1000 g oder 100 cl: mindestens 4 mm;
  - c. bei einer Menge von mehr als 50 g oder 5 cl bis 200 g oder 20 cl: mindestens 3 mm;
  - d. bei einer Menge von 50 g und darunter oder 5 cl und darunter: mindestens 2 mm.

*Angaben nach der Preisbekanntgabeverordnung:*

- Für vorverpackte Waren sind Detail- und Grundpreis bekanntzugeben. Abweichend davon muss der Grundpreis nicht angegeben werden bei:
  - a. Verkauf per Stück oder nach Stückzahl
  - b. Verkauf von 1, 2 bzw. 5 Liter oder Kilogramm und ihrer dezimalen Vielfachen und Teile
  - c. Spirituosen in Behältern mit einem Nenninhalt von 35 und 70 cl
  - d. Fertigpackungen mit einem Nettogewicht oder einem Abtropfgewicht von 25, 125, 250 und 2500 g
  - e. Waren in Fertigpackungen, deren Detailpreis nicht mehr als 2 Franken beträgt

**Zusatzstoffe** müssen entsprechend ihrer Wirkung im Verzeichnis der Zutaten des betreffenden Lebensmittels mit der Gattungsbezeichnung (Zweck der Verwendung) sowie dem Namen **oder** der E-Nummer aufgeführt werden.

Beispiel: Zitronensäure: Säuerungsmittel Zitronensäure oder Säuerungsmittel E 330  
 Pektin : Geliermittel Pektin oder Geliermittel E 440



Übrigens: Handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben, sind von der obligatorischen **Nährwertdeklaration** ausgenommen.

### **Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können**

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen auf der Verpackung speziell hervorgehoben werden, indem der Inhaltsstoff in einer anderen **Farbe**, **Fettdruck**, unterstrichen oder durch *Kursivschrift* deutlich erkennbar gemacht wird. Nicht vergessen werden dürfen Inhaltsstoffe, welche über Gewürzmischungen zugegeben werden, wie z. B. Senf. Können aufgrund der Herstellung eventuelle Verunreinigungen wie zum Beispiel Nussrückstände nicht sicher vermieden werden, so muss mit dem Hinweis „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ gewarnt werden.

Folgende Zutaten können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen (nicht abschliessende Liste):

- Alle glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch und daraus hergestellte Produkte (inkl. Laktose)
- Eier
- Fische und Krebstiere
- Sojabohnen
- Erdnüsse
- Wal-/Baum-/Haselnüsse, Cashewkerne, Macadamia-/Para-/Pecannüsse, Mandeln und Pistazien
- Sesamsamen
- Sellerie und Senf/-samen (sind oft in Gewürzmischungen versteckt)
- Sulfite (E 220-224, E 226-228)

### **Beispiele von Etiketten für vorverpackte Waren und Angaben für den Offenerverkauf**

Korrekte Etiketten können nur erstellt werden, wenn einerseits eine korrekte Rezeptur (mengenmässig absteigende Reihenfolge) für das Produkt vorhanden ist und andererseits die Zutaten zugekaufter Rohstoffe und Zwischenprodukte genau bekannt sind.

Nachfolgend werden, geordnet nach den üblichsten Produktgruppen, Beispiele und zusätzliche Hinweise bereitgestellt. Diese Informationen gelten für die meisten Anwendungen, sind aber nicht abschliessend. Detailliertere Informationen finden Sie unter den am Schluss angegebenen rechtlichen Grundlagen.

## **Pflanzliche Produkte**

### **Obst**

Unter den Begriff «Obst» fallen folgende unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse:

- Kernobst
- Zitrusfrüchte
- Steinobst
- Exotische Früchte
- Beerenobst
- Hartschalenobst

Obst muss sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern sein.

Einmachobst oder Kochobst muss den Anforderungen an Obst nicht genügen, sich aber zum Kochen, Dörren, Trocknen oder für andere Verwendungsarten eignen.

Bei Äpfeln und Birnen ist auf den Gebinden und Verpackungen die Sorte aufzuführen.



Beispiel: Himbeersirup

Sachbezeichnung, Zutaten, Datierung Warenlos,  
Mengenangabe, Name und Adresse, Produktionsland

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Himbeersirup</b>   |                |
| <b>Zutaten:</b><br><b>Zucker, Himbeersaft 30 %, Säuerungsmittel Zitronensäure</b> |                |
| <b>mindestens haltbar bis Ende 2021</b>   |                |
| <b>L 44</b>   | <b>1 Liter</b> |
| <b>Anna Muster, Musterhof<br/>CH-1234 Musterlingen</b>                            |                |

**Art. 35 der Verordnung über Getränke (Anforderungen)**

- <sup>1</sup> Die lösliche Trockenmasse von Sirup und Fruchtsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.  
<sup>2</sup> Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

**Konfitüre und Gelee**

Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre oder Gelee müssen mindestens 350 g Pulpe oder Fruchtmark beziehungsweise Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

Abweichend davon gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 250 g;
- b. Ingwer: 150 g;
- c. Kaschuäpfel: 160 g;
- d. Passionsfrüchte: 60 g.

Beispiel: Kirschenkonfitüre

Sachbezeichnung, Zutaten, Datierung, Los,  
Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Kirschenkonfitüre</b>  |              |
| <b>Zutaten:</b><br><b>Zucker, Kirschen, Geliermittel Pektin</b> |              |
| <b>mindestens haltbar bis 30.12. 2021</b>                       |              |
| <b>L: Juni '20</b>  | <b>500 g</b> |
| <b>Anna Muster, Musterhof<br/>CH-1234 Musterlingen</b>          |              |

### **Konfitüre extra und Gelee extra**

Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra oder Gelee extra müssen mindestens 450 g Pulpe beziehungsweise Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

Abweichend davon gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 350 g;
- b. Ingwer: 250 g;
- c. Kaschuäpfel: 230 g;
- d. Passionsfrüchte: 80 g.

Hagenbuttenkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden.

Bei der Berechnung der Mengen wird bei Gelee und Gelee extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Lösung verwendet wurde.

### **Marmelade**

Für die Herstellung von 1000 g Marmelade müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem saftigen Fruchtfleisch entstammen.

### **Brotaufstrich**

Produkte, welche die Anforderungen für Konfitüre, Gelee oder Marmelade nicht erfüllen, müssen als «Brot-aufstrich» bezeichnet werden.

## **Obst- und Fruchtsäfte**

### **Kernobstsaft pasteurisiert**

Süssmost ist ein Kernobstsaft, der durch Pressen von reifen Äpfeln und Birnen gewonnen wird. Er wird durch Erhitzen oder andere Methoden haltbar gemacht.

Beispiel: Süssmost

Sachbezeichnung, pasteurisiert, Warenlos, Menge, Datierung, Name und Adresse, Produktionsland

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Süssmost</b></p> <p style="text-align: center;"><b>pasteurisiert</b></p> <p style="text-align: center;"><b>aus Äpfeln und Birnen (15%)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>L: 20.3                      1 Liter</b></p> <p style="text-align: center;"><b>mindestens haltbar bis Ende 06.2021</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Hans Muster, Musterhof</b><br/><b>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|--|

## Alkohohaltige Getränke

Für den Verkauf in Selbstbedienung sowie im Internet sind gemäss Jugendschutz Vorkehrungen zu treffen, dass Jugendliche unter 18 (Spirituosen) bzw. 16 Jahren (Bier, Wein) keinen Zugang zu diesen Angeboten haben.

Betreffend die Zutatenliste gilt für alkoholische Getränke eine Ausnahme:

### **Art. 9 Lebensmittelinformationsverordnung** (Ausnahmen von der Angabepflicht)

*Die Angabe der Zutaten ist nicht erforderlich bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.*

Zu beachten ist die Deklarationspflicht bezüglich allergenen Zutaten: Enthält zum Beispiel «Stgirat (Eichhörnchen)-Likör» Haselnussanteile, so muss diese Zutat auf der Etikette angegeben werden!

## Kernobstsafte im Gärstadium

Wird der Süssmost nach dem Pressen nicht durch Erhitzen oder andere Methoden haltbar gemacht, vergärt der in ihm enthaltene Zucker zu Alkohol. Kernobstsafte im Gärstadium ist also ein teilweise vergorener Obstwein. Solange das Gärstadium nicht abgeschlossen ist, kann der aktuelle Alkoholgehalt nicht angegeben werden, es ist deshalb der Begriff «alkohohaltig» zu verwenden. Der Alkoholgehalt darf jedoch 3 % vol nicht übersteigen, da das Erzeugnis sonst z. B. als Apfelwein bezeichnet werden muss.

Die Gärphase kann abgebrochen werden, indem der Saft z. B. pasteurisiert wird. In diesem Fall ist die Sachbezeichnung durch den Begriff «pasteurisiert» zu ergänzen und der aktuelle Alkoholgehalt anzugeben.

Beispiel: Most

Sachbezeichnung, evtl. Zusatzbezeichnung wie «pasteurisiert» oder «alkohohaltig», Datierung, Warenlos, Menge, Name und Adresse, Produktionsland

|  |                |
|--|----------------|
| <b><i>Tobiässler</i></b>                               |                |
| <b>Kernobstsafte im Gärstadium<br/>alkohohaltig</b>    |                |
| <b>aus sortenreinen Tobiässler-Äpfeln</b>              |                |
| <b>mindestens haltbar bis Ende 10.2020</b>             |                |
| <b>L: 20.09.20</b>                                     | <b>1 Liter</b> |
| <b>Hans Muster, Musterhof<br/>CH-1234 Musterlingen</b> |                |

## Obst- und Fruchtwein

Obstwein wird aus Apfel- oder Birnensaft hergestellt. Fruchtwein ist ein alkoholisches Getränk aus Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel-, Birnen- und Traubensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird. Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 % vol betragen.

Beispiel: Apfelwein

Sachbezeichnung, Menge, Alkoholgehalt, Warenlos, Name und Adresse, Produktionsland

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b><i>Apfelwein naturrüb</i></b> |  |
| <b>1 Liter</b>                   | <b>3.5 % vol</b>                                       |
| <b>L 3</b>                       | <b>Hans Muster, Musterhof<br/>CH-1234 Musterlingen</b> |

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist bei Obst- und Fruchtwein nicht erforderlich.

## Spirituosen und Liköre

Spirituosen sind alkoholhaltige Getränke, die vorwiegend aus Ethylalkohol und Wasser bestehen. Sie können weitere Zutaten sowie natürliche geruchs- und geschmacksgebende Stoffe enthalten, die in ihrer Gesamtheit das für jede Spirituose typische Bukett ergeben.

Likör ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten und durch Süßung von Trinksprit oder anderen Spirituosen gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt für Likör beträgt 15 % vol.

Beispiel: Röteli-Likör

Sachbezeichnung, Warenlos, Alkoholgehalt,  
Menge, Name und Adresse, Produktionsland

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b><i>Röteli-Likör</i></b>                                |                 |
| <b>L 36</b>   | <b>40 % vol</b> |
| <b>1 Liter</b>  |                 |
| <b>Anna Muster, Münsterlihof<br/>CH-1234 Musterlingen</b> |                 |

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist bei Getränken mit mehr als 10 % vol nicht erforderlich.

## Rumtopf (Rumfrüchte)

Ein Rumtopf wird durch Einlegen von Früchten in Branntwein oder Alkohol (Trinksprit) unter Zuckerzugabe hergestellt.

Der Begriff «Rumtopf» ist keine lebensmittelrechtlich definierte Bezeichnung und gilt deshalb nicht als Sachbezeichnung.

Beispiel: Früchte in Alkohol

Fantasiename, Sachbezeichnung, Zutaten, Gewicht  
Datierung, Name und Adresse, Produktionsland

|  |  |
|--|--|
| <b><i>Paulas Rumtopf</i></b>   |  |
| <b><i>Früchte und Beeren in Rum</i></b>  |  |
| <b>Zutaten: Birnen, Zwetschgen, Erd-, Heidel- und Him-<br/>beeren, Rum (38 % vol), Zucker, Gewürze</b> |  |
| <b>500 g</b>   |  |
| <b>Mindestens haltbar bis: 01-11-21</b>  |  |
| <b>Paula Muster, Münsterlihof<br/>CH-1234 Musterlingen</b>   |  |

## Gemüse

Unter den Begriff «Gemüse» fallen folgende Pflanzen oder Pflanzenteile:

- Knollen-/Wurzelgemüse
- Fruchtgemüse
- Zichoriengewächse
- Keimlinge
- Stengelgemüse
- Hülsenfrüchte
- Blütengemüse
- Blattgemüse
- Zwiebelgewächse
- Algen

Das Gemüse muss sauber, sortentypisch und unversehrt, normal entwickelt und erntereif sein. Wenn gewaschen, muss das Gemüse gut abgetropft sein.

Beispiel: Karotten im Offenverkauf

Sachbezeichnung, Gewicht, Grundpreisangabe, ,  
Name und Adresse, Produktionsland

|  |
|--|
| <p><b>Karotten</b></p> <p>1 kg    Fr. x.-</p> <p><b>Hans Muster, Musterhof</b><br/><b>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|--|

Beispiel: Kopfsalat im Offenverkauf

Sachbezeichnung, Preis pro Stück  
Name und Adresse, Produktionsland

|  |
|--|
| <p><b>Kopfsalat</b></p> <p>1 Stück    Fr. x.-</p> <p><b>Hans Muster, Musterhof</b><br/><b>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|--|

## Speisekartoffeln

Kartoffeln müssen bei der Abgabe sortenrein und möglichst frei von Erdbesatz sein.

Beispiel: Urgenta im Offenverkauf

Sortenbezeichnung, Gewicht, Grundpreisangabe,  
Name und Adresse, Produktionsland

|   |
|---|
| <p><b>Urgenta</b></p> <p>1 kg    Fr. x.-</p> <p><b>Hans Muster, Musterhof</b><br/><b>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|---|

## Essigkonserven

Essigkonserven sind haltbar gemachte Erzeugnisse in Gärungsessigaufgüssen, die auch Gewürze, Kräuter und Kochsalz enthalten können.

Beispiel: Essiggurken

Sachbezeichnung, Zutaten, Datierung, Warenlos, Abtropfgewicht, Name und Adresse, Produktionsland

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;"><b><i>Essiggurken</i></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Zutaten: Gurken, Essig, Zucker,<br/>Kochsalz, Gewürze (enthält <u>Sellerie</u>),<br/>Konservierungsmittel E 200</b></p> <p><b>mindestens haltbar bis:</b><br/><b>Ende März 2021</b> <span style="float: right;"><b>L 44/20</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Abtropfgewicht: 500 g</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Paula Muster, Münsterlihof<br/>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|--|

## Gewürze

Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile, die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschliesslich aus Gewürzen bestehen.

Gewürzzubereitungen sind Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräutern und weiteren Zutaten, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung beziehungsweise Aromatisierung zugegeben werden.

Beispiel: Gewürzmischung

Sachbezeichnung, Zutaten, Datierung, Warenlos, Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;"><b><i>Birnbrot-Gewürzmischung</i></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Zutaten:<br/>Nelken, Zimt, Fenchel, Muskat</b></p> <p><b>mindestens haltbar bis: Ende 2021</b></p> <p style="text-align: center;"><b>L 99</b> <span style="margin-left: 100px;"><b>50 g</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>Paula Muster, Musterhof<br/>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|--|

## Kräuter- und Früchtetee

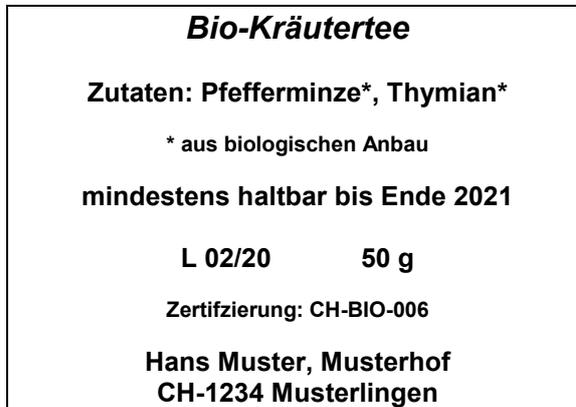
Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen.

Zur Herstellung von Früchtetee sind nur die Früchte zulässig, die in Artikel 21 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz aufgeführt sind. Anstelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z. B. die Fruchtschale) verwendet werden.

Verboten sind Hinweise, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind.

Beispiel: Kräutertee

Sachbezeichnung, Zutaten, Datierung, Warelos, Gewicht  
Zertifizierungsstelle, Name und Adresse, Produktionsland



## Lebensmittel tierischen Ursprungs

### Honig

Die dazu vorhandenen Informationen sind im Merkblatt «Kennzeichnung von Honig» zusammengefasst, welches auf der Homepage des ALT zur Verfügung steht.

### Eier (Hühnereier)

Eier müssen bis zur Abgabe an den Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie von Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

Sie dürfen während längstens 21 Tagen nach dem Legen an Konsumenten abgegeben werden.

Die Eier müssen vor dem Inverkehrbringen einzeln mit dem Produktionsland gestempelt sein. Das Produktionsland kann in abgekürzter, verständlicher Form in mindestens 2 mm hohen Buchstaben aufgestempelt werden. Eier, die ab Hof/Markt direkt an Endkonsumenten verkauft werden, müssen nicht gestempelt werden.

Beispiel: Eier im Offenverkauf

Produktionsland, Sachbezeichnung,  
Mindestgewicht pro Ei, Preis pro Stück



Als zusätzliche Bezeichnung sind klar umschriebene Angaben über die Produktionsart zulässig, wie

- «Eier aus Freilandhaltung» für Eier aus Bodenhaltung mit Auslauf im Freien oder
- «Eier aus Bodenhaltung» für Eier aus Hallenbodenhaltung.

Werden die Eier in Detailverkaufspackungen vorverpackt, dürfen keine gebrauchten Eierschachteln verwendet werden. Dies ist nur zulässig im Offenverkauf, wenn der Kunde die Eier selber in ihm zur Verfügung gestellte Kartons verpacken kann. Vorverpackte Eier in Schachteln müssen wie folgt beschriftet werden:

- Name oder Firma sowie Adresse des Produzenten oder des Abpackbetriebes
- Mindesthaltbarkeitsdatum «mindestens haltbar bis ...». Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen.
- Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird
- Eierstückzahl, Nettogewicht oder Mindestgewicht pro Ei in Gramm
- wird das Legedatum angegeben, muss es deutlich als solches erkennbar sein
- Produktionsland

Beispiel: Freilandeier

Produktionsland, Sachbezeichnung und Produktionsmethode, Stückzahl, Mindestgewicht, Datierung, Name und Adresse

|   |
|---|
| <b>Schweizer Eier aus Freilandhaltung</b>           |
| <b>6 Stück à 65 g</b>                               |
| <b>kühl und vor Licht geschützt lagern</b>          |
| <b>mindestens haltbar bis: 31.05.2021</b>           |
| <b>Hans Muster, Musterhof<br/>1234 Musterlingen</b> |

### Eier, die nicht von Hühnern stammen

Solche Eier müssen zusätzlich mit Angaben über die Tierart gekennzeichnet werden (z. B. Wachteleier).

Verpackungen, Umhüllungen und Behälter, die Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!».

### Fleisch und Fisch

Grundsätzlich muss die Kühlkette bei der Lagerung und dem Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln eingehalten werden, wobei die Hygieneverordnung kurzfristige Abweichungen in bestimmten Ausnahmesituationen zulässt. Für Fleisch und Fisch sowie deren Zubereitungen und Erzeugnissen gilt dies NICHT, deshalb müssen folgende Höchsttemperaturen stets eingehalten werden:

| Produkt   | Lagerung und Transport | Im Verkauf |
|---|------------------------|------------|
| Fleisch (Rind, Schwein, Wild)                           | 7 °C                   | 5 °C       |
| Fleisch (Geflügel)                                      | 4 °C                   | 5 °C       |
| Fleischzubereitungen und -erzeugnisse                   | 4 °C                   | 5 °C       |
| Hackfleisch   | 2 °C                   | 5 °C       |
| Frische Fischereierzeugnisse                            | 0 - 2 °C               | 0 - 2 °C   |
| Fischereierzeugnisse gegart, heiss oder kalt geräuchert | 5 °C                   | 5 °C       |
| Tiefgekühlte Produkte                                   | -18 °C                 | -18 °C     |

Sterilerzeugnisse, Rohwurst- und Rohpökelfleisch dürfen ungekühlt abgegeben werden.

Die Anforderungen an Etiketten für Fleisch, -zubereitungen und -erzeugnisse sind vielfältig. Wir verweisen deshalb auf die Broschüre des Schweizer Fleischfachverbandes in Zusammenarbeit mit der Agroscope: [www.metzgerei.ch>Fleischinfos>Deklaration>Deklarationsleitfaden](http://www.metzgerei.ch>Fleischinfos>Deklaration>Deklarationsleitfaden).

Die Herstellung von Trockenfleisch im Kanton Graubünden ist weit verbreitet. Beachten Sie bitte, dass nur zertifizierte Betriebe «Bündnerfleisch» herstellen und verpacken dürfen. Der Begriff „Trockenfleisch“ darf mit keiner Ortsbezeichnung, welche innerhalb des geografischen Gebietes des Kantons Graubünden liegt, in Verkehr gebracht werden. «Churer Trockenfleisch» oder «Trockenfleisch aus dem Prättigau» sind also nicht zulässig.

Beispiel: Salsiz

Sachbezeichnung, Behandlungsart, Zutaten,  
Datierung, Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Salsiz</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fleischerzeugnis<br/>geräuchert</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Zutaten:</b><br/><b>Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpö-<br/>kelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel<br/>E 250), Wein, Gewürze (enthält <u>Senf</u>, <u>Sellerie</u>),<br/>Knoblauch, essbare Hülle aus Schweinedarm</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ungekühlt mindestens haltbar bis: 12.11.2021</b></p> <p style="text-align: center;"><b>100 g</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Hans Muster, Musterhof<br/>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|--|

Beispiel: Rindsfilet

Sachbezeichnung, Behandlungsart, Schlachthof, Einfrierdatum,  
Aufbewahrungstemperatur, Datierung, Gewicht, Name und Adresse,  
Produktionsland

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Rindsfilet</b></p> <p style="text-align: center;"><b>tiefgefroren</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Schlachthof: 12345678</b></p> <p style="text-align: center;"><b>eingefroren am: 12.05.2020<br/>bei unter -18 °C aufbewahren<br/>nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren</b></p> <p style="text-align: center;"><b>mindestens haltbar bis: 12.11.2021</b></p> <p style="text-align: center;"><b>250 g</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Hans Muster, Musterhof<br/>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|--|

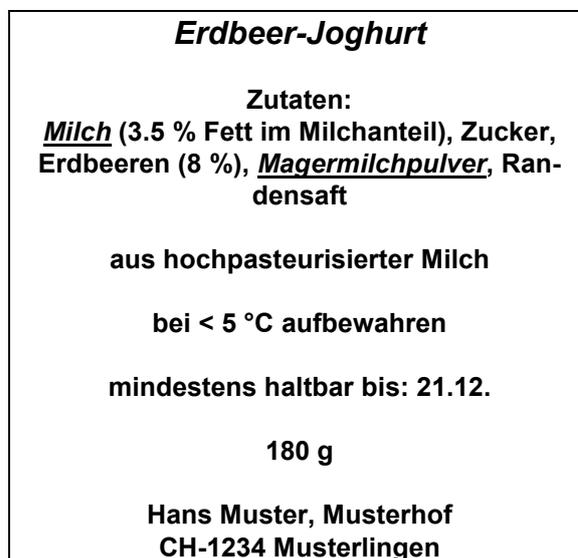
## Milchprodukte

### Joghurt

Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit Milchsäurebakterien-Kulturen hergestellt. Wird in der Sachbezeichnung eines Lebensmittels eine Zutat speziell hervorgehoben, z. B. Erdbeeren im Erdbeer-Joghurt, muss die Menge dieser Zutat deklariert werden. Bezüglich Milchfettgehalt gilt für:

- Vollmilchjoghurt: mindestens 3.5 % Milchfett im Milchanteil
- teilentrahmtes Joghurt: 0.5 bis 3.5 % Milchfett im Milchanteil
- Magerjoghurt: höchstens 0.5 % Milchfett im Milchanteil

Beispiel Erdbeer-Joghurt: Sachbezeichnung, Zutaten, Fettgehalt, Hitzebehandlung, Aufbewahrungstemperatur, Haltbarkeitsdatum, Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland



### Käse

Käse ist ein Erzeugnis, das aus roher, thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden (Hart-, Halbhart- oder Weichkäse).

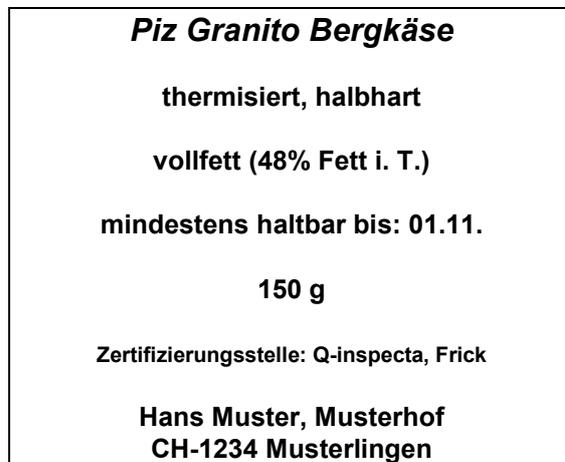
Bei Frischkäse handelt es sich um ungeriebenen Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist, z. B. Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Mascarpone.

Für Käse, welche mit Ziegen- oder Schafmilch hergestellt werden, gelten folgende Sachbezeichnungen:

- a. «Ziegenkäse» oder «Schafkäse», wenn ausschliesslich Ziegenmilch oder Schafmilch verwendet wird.
- b. «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die Käsereimilch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht.
- c. «Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch» oder «Käse mit Zugabe von Y % Schafmilch», wenn der Käsereimilch weniger als 500 g pro Kilogramm zugegeben wird.

Beispiel: Bergkäse

Sachbezeichnung, Milchbehandlung, Festigkeit, Fettgehalt, Mindesthaltbarkeit, Gewicht, Angabe der Berg-Zertifizierungsstelle (Name oder Nummer), Name und Adresse, Produktionsland

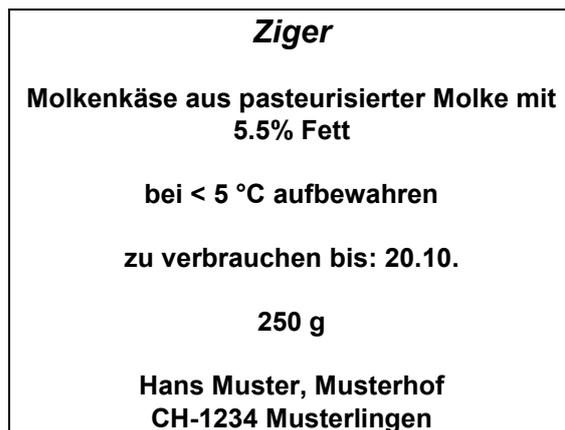


## Ziger

Ziger (Ricotta) ist ein Erzeugnis, das durch Säure-Hitze-Fällung aus Fett- oder Magerstufe (Molke), allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch, gewonnen wird (Molkenkäse). Die Bezeichnung «Vollmilchziger» ist im Lebensmittelrecht nicht vorgesehen. Für sogenannten «Vollmilchziger», welcher mit Vollmilch mittels Säure-Hitze-Fällung hergestellt wird, lautet die korrekte Sachbezeichnung «Frischkäse» oder «Frischkäse-gallerte».

Beispiel Ziger:

Sachbezeichnung, Milchbehandlung, Fettgehalt, Aufbewahrungstemperatur, Datierung, Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland



## Backwaren

Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren, aus Müllereiprodukten, Zucker, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen, hergestellte Lebensmittel, mit oder ohne Füllungen, Überzügen, Garnituren usw.

Als weitere Zutaten können Milch und Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse, Fruchtzubereitungen usw. verwendet werden.

Dauerbackwaren sind mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum zu versehen, da sie keiner Kühlung bedürfen. Bei Patisserie und Torten mit Crème oder (Schlag)rahmfüllungen hingegen sind durch entsprechende Kühlung oder der zeitlich beschränkten Abgabe die Qualitäts- und Hygieneanforderungen sicherzustellen.

Beispiel: Nusstorte

Sachbezeichnung, Zutaten, Haltbarkeitsdatum,  
Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;"><b><i>Bündner Nusstorte</i></b></p> <p><b>Zutaten: Zucker, <u>Weizenmehl</u>,<br/><u>Baumnüsse</u> (18 %), <u>Butter</u>, <u>Rahm</u>,<br/>Honig, <u>Ei</u>, Salz</b></p> <p style="text-align: center;"><b>mindestens haltbar bis: 24.12.2021</b></p> <p style="text-align: center;"><b>500 g</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Paula Muster, Musterhof<br/>CH-1234 Musterlingen</b></p> |
|--|

## Selbstkontrollkonzept

Wer Lebensmittel herstellt, muss mit einem betriebspezifischen Selbstkontrollkonzept sicherstellen, dass er den Betrieb und die möglichen Risiken im Griff hat. Das Muster eines Selbstkontrollkonzeptes sowie leere Vorlagen zum Ausfüllen können bei AGRIDEA bestellt werden.

## Seifen, Salben und Kosmetika

Die dazu vorhandenen Informationen sind im Merkblatt «Handwerklich, in kleinen Mengen hergestellte Kosmetika» zusammengefasst, welches auf der Homepage des ALT zur Verfügung steht.

## Gesetzliche Grundlagen

Gesetzliche Bestimmungen können auf der Website des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen unter [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) abgerufen werden.