



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



Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	4
Meldepflicht	4
Label und geschützte Bezeichnungen	4
Kennzeichnung der Lebensmittel	4
Angaben bei vorverpackten Produkten	4
Zusatzstoffe	5
Allergene.....	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 Gelée.....	8
Konfitüre extra und Gelée extra	8
Marmelade.....	8
Brotaufstrich	9
Obst- und Fruchtsäfte	9
Kernobstsaft pasteurisiert.....	9
Alkohohaltige Getränke	9
Kernobstsaft im Gärstadium	9
Obst- und Fruchtwein	10
Spirituosen und Liköre.....	10
Rumtopf (Rumfrüchte).....	11
Gemüse	11
Speisekartoffeln.....	12
Essigkonserven	12
Gewürze	12
Kräuter- und Fruchtetee	13
Lebensmittel tierischen Ursprungs	13
Honig	13
Eier (Hühnereier).....	13
Eier, die nicht von Hühnern stammen	14
Fleisch und Fisch.....	14
Milchprodukte	16
Joghurt.....	16
Käse.....	16
Ziger.....	17

Backwaren.....	17
Gebrauchsgegenstände	18
Seifen, Salben und Kosmetika	18
Gesetzliche Bestimmungen	18
Selbstkontrollkonzepte	18

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. Im Anhang sind die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen aufgeführt.

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 (www.alt.gr.ch) zu finden oder kann beim ALT angefordert werden.

Anzugeben sind die genaue Art der Tätigkeit, der Ort, wo die Tätigkeit stattfindet, sowie Name und Anschrift der dafür verantwortlichen Person. 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 Etikette anzugeben.

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 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.

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

Angaben bei vorverpackten Produkten

Beispiel

Sachbezeichnung:

Himbeersirup

*Zusammensetzung (Zutaten und Zusatzstoffe)
in mengenmässig absteigender Reihenfolge:*

Zucker, Himbeersaft,
Konservierungsmittel E 200

Name und Adresse des Herstellers:

Hans Muster, Musterhof, 1234 Musterlingen

Produktionsland:

Hergestellt in der Schweiz oder CH vor PLZ

Alkoholgehalt:

bei alkoholischen Getränken

Hinweis auf den physikalischen Zustand:

pasteurisiert

Warenlos:

L: (Herstellungscodes)

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.

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

Da die Vorschriften zur Preisbekanntgabe nicht durch die Lebensmittelkontrolle vollzogen werden, sind auf den nachstehenden Musteretiketten (ausser Schild für Offenverkauf) keine Preisangaben gemacht worden.

Datierung

für leichtverderbliche Produkte:

„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“

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: Antioxidationsmittel Zitronensäure oder
Antioxidationsmittel E 330
Pektin : Geliermittel Pektin oder
Geliermittel E 440



Gattungsbezeichnung (links)

Name des Zusatzstoffes oder dessen E-Nummer (rechts)

Allergene

Inhaltsstoffe oder mögliche Verunreinigungen, welche **Allergien** 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. Die zusätzliche Auflistung der Allergene am Ende der Zutatenliste ist auch eine Möglichkeit.

Folgende Produkte gelten als Allergene (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 Offenverkauf

Korrekte Etiketten können nur erstellt werden, wenn einerseits eine korrekte Rezeptur (mengenmässig absteigende Reihenfolge) für das Produkt vorhanden ist und andererseits die Inhaltsangaben (Zusatzstoffe/Allergene) für zugekaufte Rohstoffe/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 Äpfel verpackt:

Sortenname, Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland

1 kg *Glockenäpfel*

**Hans Muster, Musterhof
CH-1234 Musterlingen**

Beispiel Äpfel im Offenverkauf: Sortenname, Ursprungsland, Grundpreisangabe

<i>Glockenäpfel (Schweiz)</i> 1 kg Fr. x.-
--

Dörrobst, gedörrtes Gemüse und Nüsse

Dörrobst darf zur Konservierung nebst Speisesalz oder Zuckerarten nur die nach der Zusatzstoffverordnung zulässigen Zusatzstoffe enthalten.

Die Verwendung von Konservierungsmitteln bei vorverpacktem Trockenobst muss entsprechend deklariert werden.

Gedörrtem Gemüse darf Speisesalz zugegeben werden.

Beispiel Nüsse im Offenverkauf: Sachbezeichnung, Ursprungsland, Grundpreisangabe

<i>Haselnüsse (Schweiz)</i> 1 kg Fr. x.-
--

Beispiel gedörrte Apfelschnitze verpackt: Sachbezeichnung, Zutaten, Gewicht,
Datierung, Name und Adresse, Produktionsland

<i>gedörrte Apfelschnitze</i> Zutaten: Äpfel (Gala), Antioxidationsmittel Zitronensäure mindestens haltbar bis Ende 12.2018 L: 06-08-17 200 g Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen

Sirup

Sirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Zutaten wie Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse, Früchten oder Aromen unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Anstelle von Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten dürfen auch deren Extrakte verwendet werden

Beispiel Sirup: Sachbezeichnung, Zutaten, Warenlos, Datierung,
Mengenangabe, Name und Adresse, Produktionsland

<i>Himbeersirup</i> Zutaten: Zucker, Himbeersaft, Konservierungsmittel E 236 mindestens haltbar bis Ende 2018 L 44 1 Liter Anna Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen
--

Art. 35 der Verordnung über Getränke Anforderungen

¹ Die lösliche Trockenmasse von Sirup und Fruchtsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

² Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

Konfitüre und Gelée

Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre oder Gelée 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, Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland

<p>Kirschenkonfitüre</p> <p>Zutaten: Zucker, Kirschen, Geliermittel Pektin</p> <p>mindestens haltbar bis 30.12. 2018</p> <p>L: Juni2 500 g</p> <p>Anna Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>
--

Konfitüre extra und Gelée extra

Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra oder Gelée 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.

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

Bei der Berechnung der Mengen wird bei Gelée und Gelée 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, Gelée 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,
Name und Adresse, Produktionsland

<p style="text-align: center;">Süssmost pasteurisiert Aus Äpfeln und Birnen (10%) L: 12.3 1 Liter mindestens haltbar bis Ende 06.2018 Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</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 der Zutatenliste gilt für alkoholische Getränke eine Ausnahme:

Art. 9 Lebensmittelinformationsverordnung Ausnahmen von der Angabepflicht

Die Angabe der Zutaten ist nicht erforderlich bei:

f. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

Zu beachten ist die Deklarationspflicht bezüglich Allergenen: Enthält zum Beispiel „Stgirat (Eichhörnchen)-Likör“ Haselnussanteile, so muss diese Zutat auf der Etiketle angegeben werden!

Kernobstsaft im Gärstadium

Wird der Süssmost nach dem Pressen nicht durch Erhitzen oder andere Methoden haltbar gemacht, vergärt der in ihm enthaltene Zucker zu Alkohol. Kernobstsaft 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 „alkoholhaltig“ 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 "alkoholhaltig", Warenlos, Menge, Name und Adresse, Produktionsland

<i>Tobiässler</i>	
Kernobstsaft im Gärstadium alkoholhaltig	
Aus sortenreinen Tobiässler-Äpfeln	
mindestens haltbar bis Ende 06.2018	
L: 20.09.15	1 Liter
Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen	

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

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

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

<i>Röteli-Likör</i>	
2005	
L 36	40 % vol
1 Liter	
Anna Muster, Münsterlihof CH-1234 Musterlingen	

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

Rumtopf (Rumfrüchte)

Ein Rumtopf wird durch Einlegen von Früchten in Branntwein und evtl. 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, Name und Adresse, Produktionsland

<p style="text-align: center;">Paulas Rumtopf <i>Früchte und Beeren in Rum</i> Zutaten: Birnen, Zwetschgen, Erd-, Heidel- und Himbeeren, Rum (38 % vol), Zucker, Gewürze 500 g Mindestens haltbar bis: 01-11-19 Paula Muster, Münsterlihof CH-1234 Musterlingen</p>

Gemüse

Unter den Begriff „Gemüse“ fallen folgende Pflanzen oder Pflanzenteile

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| - Knollen- und Wurzelgemüse | - Zwiebelgewächse |
| - Stengelgemüse | - Zichoriengewächse |
| - Blattgemüse | - Blütengewüse |
| - Fruchtgemüse | - Algen |
| - Hülsenfrüchte | - Keimlinge |

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, Grundpreisangabe, Gewicht,
Name und Adresse, Produktionsland

<p style="text-align: center;">Karotten 1 kg Fr. x.- Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>
--

Beispiel Kopfsalat im Offenverkauf:

Sachbezeichnung, Preis pro Stück
Name und Adresse, Produktionsland

<p style="text-align: center;">Kopfsalat 1 Stück Fr. x.- Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>
--

Speisekartoffeln

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

Beispiel Urgenta im Offenverkauf: Sortenbezeichnung, Grundpreisangabe, Gewicht,
Name und Adresse, Produktionsland

<p style="text-align: center;"><i>Urgenta</i></p> <p style="text-align: center;">1 kg Fr. x.-</p> <p style="text-align: center;">Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Essigkonserven

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

Beispiel Essiggurken: Sachbezeichnung, Zutaten, Datierung, Name und
Adresse, Warenlos, Abtropfgewicht, Produktionsland

<p style="text-align: center;"><i>Essiggurken</i></p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Gurken, Essig, Zucker, Kochsalz, Gewürze (<u>Sellerie</u>), Konservierungsmittel E 200</p> <p>mindestens haltbar bis: Ende März 2018 L 44/05</p> <p style="text-align: center;">Abtropfgewicht: 500 g</p> <p style="text-align: center;">Paula Muster, Münsterlihof CH-1234 Musterlingen</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, Zusammensetzung, Datierung,
Warenlos, Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland

<p style="text-align: center;"><i>Birnbrot-Gewürzmischung</i></p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Nelken, Zimt, Fenchel, Muskat</p> <p>mindestens haltbar bis: Ende 2019</p> <p style="text-align: center;">L 99 50 g</p> <p style="text-align: center;">Paula Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Kräuter- und Fruchtee

Kräuter- und Fruchtee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Trinkgenuss dient.

Neben der Verwendung von Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen sind nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegend pharmakologische Wirkung aufweisen.

Beispiel Kräuterteemischung: Sachbezeichnung, Zusammensetzung, Datierung, Warenlos, Gewicht, Name und Adresse, Produktionsland

Kräuterteemischung	
Zutaten: Pfefferminze, Goldmelisse	
mindestens haltbar bis Ende 2018	
L 02/17	50 g
Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen	

Achtung: Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben, sind verboten.

Lebensmittel tierischen Ursprungs

Honig

Die dazu vorhandenen Informationen sind im bestehenden 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: Sachbezeichnung, Mindestgewicht pro Ei, Preis pro Stück, Produktionsland

Schweizer Eier	
55 - 65 g	
1 Stück	Fr. x.-

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:

Sachbezeichnung, Produktionsland und -methode,
Stückzahl, Mindestgewicht, Datierung, Name und Adresse

<p style="text-align: center;">Schweizer Eier aus Freilandhaltung</p> <p style="text-align: center;">6 Stück à 65 g</p> <p style="text-align: center;">kühl und vor Licht geschützt lagern</p> <p style="text-align: center;">mindestens haltbar bis: 31.05.2018</p> <p style="text-align: center;">Hans Muster, Musterhof 1234 Musterlingen</p>
--

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:

	Lagerung/Transport
Fleisch	7 °C
Hackfleisch	2 °C
übrige Fleischerzeugnisse	4 °C
Fische	0 - 2 °C
tiefgekühlte Produkte	-18 °C

Im Verkaufsregal sowie bei der Zustellung per Post oder Kurier an den Endkunden müssen Fleisch und Fleischerzeugnisse bei einer Temperatur von nicht mehr als 5 °C gehalten werden. Tiefkühlprodukte dürfen in den Randschichten bis maximal -15 °C aufweisen. 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.

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,
ggf. Aufbewahrungstemperatur, Datierung, Gewicht
Name und Adresse, Produktionsland

<p style="text-align: center;">Salsiz</p> <p style="text-align: center;">Fleischerzeugnis geräuchert</p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpö- kelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel E 250), Wein, Gewürze, Knoblauch, essbare Hülle aus Schweinedarm</p> <p style="text-align: center;">Allergene: <u>Senf</u>, <u>Sellerie</u></p> <p>ungekühlt mindestens haltbar bis: 12.11.2018</p> <p style="text-align: center;">100 g</p> <p style="text-align: center;">Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Beispiel Rindsfilet:

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

<p style="text-align: center;">Rindsfilet</p> <p style="text-align: center;">tiefgefroren</p> <p style="text-align: center;">Schlachthof: 12345678</p> <p style="text-align: center;">eingefroren am: 12.05.2018 bei unter -18 °C aufbewahren nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren</p> <p style="text-align: center;">mindestens haltbar bis: 12.11.2018</p> <p style="text-align: center;">250 g</p> <p style="text-align: center;">Hans Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</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:

- a. Vollmilchjoghurt: mindestens 3.5 % Milchfett im Milchanteil
- b. teilentrahmtes Joghurt: 0.5 bis 3.5 % Milchfett im Milchanteil
- c. Magerjoghurt: höchstens 0.5 % Milchfett im Milchanteil

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

Erdbeer-Joghurt

Zutaten:
***Milch* (3.5 % Fett im Milchanteil), Zucker,
Erdbeeren (8 %), Magermilchpulver, Ran-
densaft**

**aus hochpasteurisierter Milch
bei < 5 °C aufbewahren
mindestens haltbar bis: 21.12.
180 g
Hans Muster, Musterhof
CH-1234 Musterlingen**

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:

- d. „Ziegenkäse“ oder „Schafkäse“, wenn ausschliesslich Ziegenmilch oder Schafmilch verwendet wird.
- e. „Halb-Ziegenkäse“ oder „Halb-Schafkäse“, wenn die Käseireimilch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht.
- f. „Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch“ oder „Käse mit Zugabe von Y % Schafmilch“, wenn der Käseireimilch weniger als 500 g pro Kilogramm zugegeben wird.

Beispiel Bergkäse:

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

Piz Granito Bergkäse
thermisiert, halbhart
vollfett (48% Fett i. T.)
mindestens haltbar bis: 01.11.
150 g
Berg-Zertifizierung: Q-inspecta, Frick
Hans Muster, Musterhof
CH-1234 Musterlingen

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 „Frischkäsegalerte“.

Beispiel Ziger:

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

Ziger
Molkenkäse aus pasteurisierter Molke mit
5.5% Fett
bei < 5 °C aufbewahren
zu verbrauchen bis: 20.10.
250 g
Hans Muster, Musterhof
CH-1234 Musterlingen

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,
Name und Adresse, Produktionsland

<p style="text-align: center;">Bündner Nusstorte</p> <p>Zutaten: Zucker, <u>Weizenmehl</u>, <u>Baumnüsse (18 %)</u>, <u>Butter</u>, <u>Rahm</u>, Honig, <u>Ei</u>, Salz</p> <p style="text-align: center;">mindestens haltbar bis: 24.12.2018</p> <p style="text-align: center;">500 g</p> <p style="text-align: center;">Paula Muster, Musterhof CH-1234 Musterlingen</p>

Gebrauchsgegenstände

Seifen, Salben und Kosmetika

Aus Naturprodukten hergestellte Salben oder Kosmetika unterstehen ebenfalls der Lebensmittelkontrolle. Bei deren Herstellung müssen die entsprechenden Sorgfaltspflichten und Hygienemassnahmen angewendet werden. Es dürfen keine Heilanpreisungen gemacht werden. Die Deklaration beinhaltet:

- die Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge
- den Verwendungszweck
- das Mindesthaltbarkeitsdatum mit Angabe von Monat und Jahr oder Tag, Monat und Jahr. Beträgt die Mindesthaltbarkeit mehr als 30 Monate, so kann auf das Mindesthaltbarkeitsdatum verzichtet werden. In diesem Fall muss mit einem Piktogramm und der Angabe in Monaten oder Jahren dem Konsumenten mitgeteilt werden, wie lange das Mittel nach dem Öffnen ohne Schaden für die Konsumentin oder den Konsumenten verwendet werden kann.
- die Aufbewahrungsbedingungen, die eingehalten werden müssen, damit die angegebene Mindesthaltbarkeit gewährleistet ist
- das Warenlos
- Name und Adresse der Person oder Firma, die das kosmetische Mittel herstellt oder abgibt
- Warnhinweise (diese Angaben müssen sich deutlich vom übrigen Text abheben)

Gesetzliche Bestimmungen

Gesetzliche Bestimmungen können auf der Website des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen unter <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html> abgerufen werden.

Selbstkontrollkonzepte

Wer Lebensmittel herstellt, muss mit einem betriebsspezifischen Selbstkontrollkonzept sicherstellen, dass er den Betrieb und die möglichen Risiken im Griff hat. Das Muster eines Selbstkontrollkonzeptes sowie leere Vorlagen zum Ausfüllen können auf der Website des ALT unter <https://www.gr.ch/DE/institutionen/verwaltung/dvs/alt/lebensmittel/lebensmittel/Seiten/default.aspx> abgerufen werden.