

LISELOTTE KELLER, Fachstelle Paralandwirtschaft & Hauswirtschaft

Wer verarbeitete und verpackte Produkte ab Hof verkaufen will, muss über die gesetzlichen Grundlagen Bescheid wissen. Ein richtig gekennzeichnetes Produkt ist wichtig für den professionellen Auftritt. Der Produzent ist selber verantwortlich dafür, wie er zu den Informationen kommt.

Am 1. Mai 2017 trat das neue Lebensmittelgesetz in Kraft. Ebenfalls überarbeitet oder zum Teil neu erstellt wurden die Verordnungen im Bereich Lebensmittelrecht. Die Übergangsfristen laufen aus und es ist für die Produzenten wichtig, dass sie die aktuelle Gesetzgebung und die damit verbundenen Vorschriften kennen. Einen guten Überblick bietet das in Zusammenarbeit vom Kantonalen Labor Zürich und dem Strickhof überarbeitete «Merkblatt zur Direktvermarktung und Gästebewirtung». Das Merkblatt kann unter www.strickhof.ch heruntergeladen werden.



Guetzli für den Verkauf schön präsentiert

Die richtige Kennzeichnung

Vorverpackte Lebensmittel müssen für die Abgabe mittels Etikette gekennzeichnet werden. Die Angaben auf der Etikette müssen leicht lesbar und in unverwischbarer Schrift sein. Folgendes gehört zwingend auf die Etikette:

Sachbezeichnung: Es gibt rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnungen wie z. B. Konfitüre, Fruchtaufstrich und Sirup. Sobald eine solche Bezeichnung verwendet wird, muss der Zuckergehalt den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.

Zutatenverzeichnis: Der Begriff «Zutaten» muss immer vorangestellt werden. Die Zutaten müssen in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufgeführt werden. Bei Zutaten, die in der Sachbezeichnung genannt werden, ist ein Hinweis zur Menge in Prozent zwingend.

Allergiepotezial: Zutaten die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen können, müssen hervorgehoben werden (z. B. fett gedruckt).

Haltbarkeit: Es gibt zwei Varianten. Zum einen das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Wortlaut «mindestens haltbar bis ...» oder das Verbrauchsdatum für gekühlte Lebensmittel mit dem Wortlaut «zu verbrauchen bis ...».

Produzent: Name oder Betrieb sowie vollständige Adresse.

Produktionsland: Sofern nicht aus der Adresse ersichtlich.

Alkoholgehalt: Angabe bei mehr als 1.2 Prozent Alkohol im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung z. B. 40% vol.

Nährwertdeklaration: Ist obligatorisch ausser bei handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit direkter Abgabe an Konsumenten oder lokale Lebensmittelbetriebe.

Menge: Waagen müssen amtlich geeicht sein und die Menge muss in gesetzlichen Masseinheiten angegeben werden.

Offen angebotene Lebensmittel

Beim Offenverkauf können die Informationen mündlich erfolgen, müssen aber zuverlässig erfüllt werden. Eine schriftliche Dokumentation mit Rezepten ist dabei hilfreich. Auch im Offenverkauf sind schriftliche Hinweise vorgeschrieben. Bei Allergenen muss schriftlich gut sichtbar darauf aufmerksam gemacht werden, dass die Informationen beim Verkaufspersonal mündlich eingeholt werden können. Die Informationen liegen dem Personal schriftlich vor oder eine fachkundige Person kann sie erteilen.

*Lieber Kunde
Informationen über Zutaten in
unseren Produkten, die Allergien
oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie
auf Anfrage bei unserem
Verkaufspersonal.*

Kennzeichnungsbeispiel

Am Beispiel Butter-Bretzeli einige Angaben zur richtigen Kennzeichnung. Die allergenen Zutaten sind im Beispiel fett gedruckt. Da in der Sachbezeichnung die Butter genannt wird, muss diese mengenmässig deklariert werden. Beim Backen oder Einkochen gibt es Gewichtsverluste. Aus diesem Grund wird die Zutatenmenge mit der Gesamtmenge verrechnet.

Mit einer einfachen Formel kann der prozentuale Anteil einer Zutat im fertigen Produkt berechnet werden:

Menge der Zutat	x	100	:	Gesamtmenge des Produktes	=	Anteil der Zutat im fertigen Produkt
500 g Butter	x	100	:	1620 g Butter-Bretzeli	=	30.86 = 31% Butteranteil

Butter-Bretzeli

Zutaten: **Mehl**, 31% Butter, Zucker, **Eier**,
Vanillezucker, Salz

mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ

100 g

Barbara Muster, Beispielhof

CH-8888 Hier

www.beispielhof.ch

