

# Produkte vom Hof richtig deklariert

**Direktvermarktung** / Die Übergangsfristen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln laufen ab. Hier das Wichtigste noch einmal zusammengefasst.

**WÜLFINGEN** 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.

## Die richtige Kennzeichnung

Vorverpackte Lebensmittel müssen für die Abgabe mittels Etikette gekennzeichnet werden. Die Angaben auf der Etikette sollen 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.



Vorverpackte Lebensmittel müssen mittels Angaben auf der Etikette gekennzeichnet sein. Beim Offenverkauf können die Informationen mündlich gegeben werden. (Symbolbild et)

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.

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Wortlaut «mindestens haltbar bis ...»

- 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:** Bei mehr als 1,2% Alkohol muss die Angabe im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung stehen, zum Beispiel Quittenschnaps 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.

## Das gilt im Offenverkauf

Beim Offenverkauf können die Informationen mündlich erfolgen. 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. Beispielsweise wie folgt: «Lieber Kunde Informationen über Zu-

taten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Verkaufspersonal.» Die Informationen liegen dabei dem Personal schriftlich vor oder eine fachkundige Person kann sie erteilen.

Liselotte Keller,  
Strickhof Bäuerinnenschule

Merkblatt zum Thema «Direktvermarktung und Gästebewirtung»:  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch) ▶ Fachwissen ▶ Familie & Betrieb, Bäuerinnen ▶ Agrotourismus/Direktvermarktung ▶ Merkblätter

## So stimmt das Etikett

Nachfolgend einige Angaben zur richtigen Kennzeichnung am Beispiel Butter-Bretzeli: Die allergenen Zutaten sind fett gedruckt. In der Sachbezeichnung wird die Butter genannt, deshalb 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 Anteil einer Zutat im Produkt berechnet werden:

- Die Menge der Zutat mal 100 geteilt durch die Gesamtmenge des Produktes ergibt den Anteil der Zutat im fertigen Produkt.
- In Zahlen heisst das: 500 g Butter × 100 = 1620 g Butter-Bretzeli = 30.86 das entspricht 31% Butteranteil. /k

### 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](http://www.beispielhof.ch)

Anzeige

## ADVENTSZAUBER

4. – 8. Dezember 2019

**1. TAG MITTWOCH, 4. DEZEMBER 2019** **SCHWEIZ\* – LINZ**  
Fahrt mit dem Bistrobus von den verschiedenen Einsteigeorten nach Linz. Aus unserer Bordküche zaubert euch unsere Reisebegleitung ein Mittagessen. Ankunft und Check In im Hotel Schillerpark Linz. Kurzer Spaziergang durch die schöne Stadt zum Wirtshaus Keintzel. Gemeinsames Abendessen.

**2. TAG DONNERSTAG, 5. DEZEMBER 2019** **LINZ – ST. VALENTIN – LINZ**  
Individuelles Frühstück im Hotel. Anschliessend Fahrt nach St. Valentin zur Werksbesichtigung Case IH um 9.30 Uhr. Rückfahrt nach Linz. Individueller Besuch des Weihnachtsmarktes sowie individuelles Mittag- und Abendessen in Linz. Übernachtung im Hotel Schillerpark Linz.

**3. TAG FREITAG, 6. DEZEMBER 2019** **LINZ – BUDWEIS**  
Individuelles Frühstück und Check Out im Hotel. Fahrt nach Budweis. Gemeinsames Mittagessen in einem typischen tschechischen Lokal. Am Nachmittag Besichtigung der Budweis Bierbrauerei. Anschliessend Fahrt und Check In im Hotel Budweis. Gemeinsames Abendessen mit tschechischen Spezialitäten.

**4. TAG SAMSTAG, 7. DEZEMBER 2019** **BUDWEIS – MÜNCHEN**  
Frühstück und Check Out im Hotel. Fahrt nach München. Mittagessen wird auf der Fahrt im Bus serviert. Check In in einem Hotel in München. Individueller Besuch des Weihnachtsmarktes und individuelles Abendessen.

**5. TAG SONNTAG, 8. DEZEMBER 2019** **MÜNCHEN – SCHWEIZ\***  
Frühstück und Check Out im Hotel. Rückfahrt. Auch hier wird Ihnen ein Mittagessen im Bus serviert.

**\*EIN- UND AUSSTEIGEORTE**

- Kerzers
- Bern
- Luzern
- Aarburg
- Regensdorf
- St. Gallen

**PREISE PRO PERSON**

Arrangement pro Person	Fr. 1180.–
im Doppelzimmer	
Zuschlag Einzelzimmer	Fr. 250.–
SOS-Annulationskostenvers.	Fr. 38.–

**ORGANISATION**

Für Ihre Anmeldung und weitere Informationen können Sie sich direkt mit uns in Verbindung setzen.

edelline ag  
Könizstrasse 161  
3097 Bern-Liebelfeld

Tel. 031 978 00 00  
info@edelline.ch  
[www.edelline.ch/bauernzeitung](http://www.edelline.ch/bauernzeitung)

edelline

Preis- und Programmänderungen vorbehalten

Es gelten die allgemeinen Reise- und Vertragsbedingungen der edelline ag, siehe [www.edelline.ch](http://www.edelline.ch)