

Gesetzliche Bestimmungen in der Direktvermarktung

Selbstkontrolle in der Direktvermarktung (LGV Art. 49)

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) verlangt die Anwendung des Prinzips der Selbstkontrolle in den lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Auch in der Direktvermarktung muss für Produktions- und Lagerungsabläufe eine Selbstkontrolle mit schriftlichen Aufzeichnungen gemacht werden!

Folgende Punkte sind bei der Direktvermarktung wichtig:

- **Meldepflicht** für Lebensmittelbetriebe beim Kantonalen Laboratorium Bern
- Beschreibung des Betriebes, der Verantwortlichkeiten, der hergestellten Produkte, der Risiken und Massnahmen
- Personal- und Betriebshygiene und Lagerung der Nahrungsmittel einhalten (Merkblätter)
- Kühltemperaturen einhalten, regelmässig kontrollieren und schriftlich festhalten
- Reinigungspläne für alle Verarbeitungs- und Lagerräume sowie Geräte (auf Kontrollblätter eintragen)
- Einhaltung der Rezepturen und der Qualität
- Konsequente, richtige Kennzeichnung der Produkte
- Rückverfolgbarkeit (Lieferscheine)

Siehe Ordner „Selbstkontrolle in der Direktvermarktung“: (Merkblätter, Checklisten)

(agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, www.lbl.ch)

Produktehaftpflicht

Die Produktehaftpflicht kann in die Betriebshaftpflichtversicherung einbezogen werden (auf Police festhalten).

Wer ein fehlerhaftes Produkt produziert haftet für Folgeschäden! Aufzeichnung des Warenflusses (Rückverfolgbarkeit), Lieferscheinkontrolle (Temperaturmessung bei Milch, Fleisch, Fisch)

Mangelnde Selbstkontrolle kann bis zur Aufhebung des Versicherungsschutzes führen!

Hygieneverordnung (HyV)

In der Hygieneverordnung werden Vorschriften über Gebäude, Räume, Installationen und den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln erlassen.

Wichtigste Punkte:

- Räume, Geräte, Arbeitsflächen und Transportfahrzeuge müssen sauber gehalten und regelmässig gereinigt werden
- Tiere sind in Verarbeitungs-, Verkaufs und Lagerräumen verboten
- Handwaschgelegenheiten mit Seifenspender und hygienischer Handtrocknung
- Spuckschutz für nicht vorverpackte Lebensmittel
- Die Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel muss gewährleistet sein, und kontrolliert werden

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Sinn der Kennzeichnung → Schutz vor Täuschung, Angaben und Abbildungen dürfen keine falschen Erwartungen auslösen.

Verboten sind

- Angaben über ungesicherte und unwahre Wirkungen (z.B. als Heil- oder Schlankheitsmittel)
- Abbildungen von nicht verwendeten Zutaten
- Werbung mit Selbstverständlichkeiten
- Bei alkoholischen Getränken Angaben wie „stärkend“
- Angaben wie BIO / ökologisch produziert, wenn nicht nachweislich Bio

Generelle Auskunftspflicht

1. **Vorverpackte Lebensmittel**
→ schriftliche Angaben (Art. 26 LGV)
2. **Offen angebotene Lebensmittel**
→ mündliche Auskunft muss sichergestellt sein. (Rezeptur)

Ausnahmen, die auch bei Offenverkauf schriftlich angegeben sein müssen:

- Produktionsland bei Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Sorten bei Äpfel, Birnen, Kartoffeln

Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln

(Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln **LKV**)

- Sachbezeichnung
- Verzeichnis der Zutaten und Zusatzstoffe (in mengenmässig absteigender Reihenfolge. Allenfalls mengenmässige Angabe hervorgehobener Zutaten → Art. 9)
Deklarationspflicht der allergenen Zutaten → Art. 8
- Mengenangabe
- Datierung → Art. 11. Warenlos (Produktionseinheit) → Art. 19
- Preis und Grundpreis (muss nicht unbedingt auf Etiketete)
- Name und Adresse (Hersteller, Importeur oder Abgeber). Produktionsland, wenn nicht mit Adresse übereinstimmt
- „alkoholhaltig“ bei alkoholhaltigen Nahrungsmitteln mit mehr als 0,5 Massenprozenten Ethylalkoholgehalt
- Volumenprozent bei Getränken mit mehr als 0,5 Volumenprozent Alkohol, ergänzt durch das Symbol „% vol“
- Hinweis auf physikalischen Zustand (z.B. pasteurisiert)
- Hinweis zur Lagerung (Aufbewahrungstemperatur) bei leichtverderblichen Lebensmitteln.
- Hinweis bei tiefgekühlten Lebensmitteln (tiefgekühlt, etc.) → Art. 18

Verzeichnis der Zutaten und Zusatzstoffe (LKV Art. 5)

Verzeichnis der Zutaten und Zusatzstoffe in mengenmässig absteigender Reihenfolge.

<p style="text-align: center;">Essiggurken</p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Gurken, Essig (evtl. Zusatzstoffe?), Zucker, Salz, Gewürze</p> <p style="text-align: center;">Nettogewicht: 800 g Abtropfgewicht: 400 g</p> <p style="text-align: center;">Fr. 6.20 (Fr. 7.75/kg)</p> <p style="text-align: center;">Mindestens haltbar bis 10.10.2016</p>
--

Mengenmässige Angabe von Zutaten (LKV Art. 9)

Mengenmässige Angabe von Zutaten wenn die Zutat:

- In der Sachbezeichnung genannt wird (z.B. Schinkensandwich, Butterzopf)
- Mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird (z.B. Rindfleisch in Gulaschsuppe)
- Auf der Etiketle, oder Packung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird (z.B. mit Butter zubereitet, mit Nüssen)

<p style="text-align: center;">Himbeersirup</p> <p style="text-align: center;">Himbeersaft (60%), Wasser, Zucker</p> <p style="text-align: center;">Mindestens haltbar bis 10.10.2016</p> <p style="text-align: center;">5 dl Fr. 4.-</p>

Massgebend ist der Zeitpunkt der Verarbeitung.

Ausnahmen: Bei Lebensmittel denen infolge Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen wurde, ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozent, bezüglich auf das Endprodukt anzugeben. Dies gilt auch bei allen Backwaren!

Beispiel: Erdbeerkonfitüre extra

Sachbezeichnung	Erdbeerkonfitüre extra
Zutaten	Erdbeeren, Zucker, Geliermittel: Pektin
	Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g Fertigprodukt. Gesamtzuckergehalt 61 g je 100 g Fertigprodukt
Mindesthaltbarkeitsdatum	mindestens haltbar bis (Tag/Monat/Jahr)
Menge	500 g
Preis	Fr.
Hersteller	M. Muster, Dorfstrasse, 2222 Dorf

Sachbezeichnung	Erdbeer-Konfitüre extra
Zutaten	Erdbeeren, Zucker, Geliermittel E..., hergestellt aus 50g Erdbeeren je 100 g Fertigprodukt Gesamtzuckergehalt (Zucker + Fruchtzucker) 61g je 100 g Fertigprodukt
Mindesthaltbarkeit	Mindestens haltbar bis 1.6.2017 Nach dem öffnen kühl aufbewahren
Menge in kg oder g	500 g
Preis	Fr. 4.50
Hersteller	A. Muster Dorfstrasse 2222 Dorf

Beispiel: Kirschen-/Stachelbeer-Konfitüre

Diese Konfitüre wird aus **3 kg Schwarzen Kirschen**, **2 kg Stachelbeeren** und 4 kg Zucker hergestellt, was ein Gesamtgewicht von 9 kg entspricht. Gewicht des Endproduktes nach dem Einkochen: 6 kg. Mengemässig zu deklarieren sind die Anteile schwarzer Kirschen und Stachelbeeren, da sie den Produktnamen bilden.

Ausnahme bei Konfitüren: Die benötigte Menge Früchte, muss immer in g Früchte je 100g Fertigprodukt angegeben werden, auch wenn der Fruchtanteil weniger als 100 Massenprozent beträgt

$$\text{Anteil Schwarze Kirschen: } \frac{3 \times 100}{6} = 50 \text{ g}$$

$$\text{Anteil Stachelbeeren: } \frac{2 \times 100}{6} = 33 \text{ g}$$

Kirschen-/Stachelbeer-Konfitüre

Zucker, Schwarze Kirschen (50g),
Stachelbeeren (33g)
je 100g Fertigprodukt
Geliermittel: Pektin
Gesamtzuckergehalt: 68 g je 100 g

mindestens haltbar bis 1.5.2017

Zusatzstoffe

Stoffe, die bei der Herstellung von Lebensmitteln zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen verwendet werden.

z.B. Farbstoffe, Aromen, Konservierungsmittel, Geliermittel, Backtriebmittel etc.

→ Regelung in Zusatzstoffverordnung

Deklaration der Zusatzstoffe

- a) Gattungsname + Einzelbezeichnung
Beispiele: Backtriebmittel Ammoniumcarbonat, Geliermittel Pektin

oder

- b) Gattungsname + E-Nummer
Beispiele: Backtriebmittel E 503, Geliermittel E 440

Deklarationspflicht allergene Zutaten: (LKV Art. 8)

- glutenhaltige Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch (einschliesslich Lactose)
- Eier
- Sellerie
- Fische und Krebstiere
- Sojabohnen
- Erdnüsse
- Sesamsamen
- Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien
- Pecannüsse, Macadamianüsse, Cashewnüsse,
- Senf
- Sulfite

Datierung

a) Mindesthaltbarkeitsdatum

Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Bei vorverpackten **haltbaren** Lebensmitteln

Beispiele: Konfitüre, Sirup, Gebäck

“**mindestens haltbar bis... Tag / Monat / Jahr**“ → in dieser Reihenfolge

“**mindestens haltbar bis Ende.....Monat / Jahr**“ → in dieser Reihenfolge

b) Verbrauchsdatum

Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches abgegeben werden (auch nicht mehr verarbeitet).

“**verbrauchen bis.... Tag / Monat / Jahr**“ → in dieser Reihenfolge

Bei vorverpackten **leichtverderblichen** Lebensmitteln

Beispiele: Fleisch, Pastmilch, Milchprodukte, Schinken

c) **Keine Datierung nötig**

- frisches Obst und Gemüse (nicht geschält, geschnitten etc.)
- Lebensmittel zum Verzehr innerhalb 24 Stunden
- Zucker, Wein, Essig, Honig, Schnaps

Warenlos

Das Warenlos gibt die Produktionseinheit an. **L ...**

Man kann darauf verzichten, wenn die Datierung mit Tag/Monat/Jahr angegeben wird.

- 1) Dort wo keine Datierung nötig ist, (z.B. Honig, Schnaps) darf das Warenlos nicht fehlen
- 2) Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln wird immer wichtiger. Deshalb soll immer ein Warenlos als solches definiert werden und nur notfalls über Datierung gelöst werden.

Anforderungen an die Angaben

- Gut sichtbar
- Leicht lesbar (keine Abkürzungen, unmissverständlich, Schriftgrösse mindestens Arial 7)
- Unverwischbare Schrift
- Amtssprache (alles in 1 Amtssprache, kein Mischmasch)
- zugekaufte Ware klar deklarieren

Preiskennzeichnung

- alle Produkte sind mit dem Preis angeschrieben
 - vorverpackte Lebensmittel mit dem tatsächlich zu bezahlenden Preis
 - offene Lebensmittel mit dem Preis pro kg oder g oder Stück
- sauber beschriftete Preisschilder gleiche Grösse, Material, Stift und Schrift
 - Computerschrift = sauber, gleichmässig
 - Handschrift = persönlich

Allgemeine Vorschriften, welche die Direktvermarktung betreffen

- **Preisbekanntgabeverordnung**

Preisanschreibepflicht: Gut lesbare, nicht irreführende Preisangaben

- **Bundesgesetz über unlauteren Wettbewerb**

Dieses Gesetz sorgt für fairen Konkurrenzkampf. Produkte von Konkurrenten dürfen nicht durch verletzende Äusserungen herabgesetzt werden.

- **Gesetz über Märkte und Wandergewerbe, Kommunale Marktordnungen**

Der Verkauf von Waren auf Märkten bedarf einer polizeilichen Bewilligung der Gemeinde

- **Kantonale Ladenschlussgesetze**

Feiertage und Ladenschlusszeiten sind bei fest eingerichteten Hofläden einzuhalten

Kantonales Gesetz über Handel und Gewerbe (HHG)

- **Bundesgesetz über Messwesen**

Dieses Gesetz schreibt die Eichpflicht für Waagen und Messbehälter vor. Zuständig für die Kontrolle sind die Eichämter der Kantone.

- **Planungs- und Baugesetz**

Bewilligungen der Gemeinden für Bauten, Umbauten, Parkplätze, grössere Reklame und Hinweistafeln

- **Strassenverkehrsgesetz**

Direktvermarkter-Tafeln an der Strasse dürfen die Verkehrssicherheit nicht beeinträchtigen.

Gesetzliche Bestimmungen über Grösse und Abstand zur Fahrbahn.

- **Produktehaftpflichtgesetz**

Die Produktehaftpflicht gilt für alle verarbeiteten Produkte. Sie wird durch die Betriebshaftpflichtversicherung abgedeckt, sofern nach den gesetzlichen Vorschriften produziert wird. Nehmen sie mit der Betriebshaftpflichtversicherung Kontakt auf und lassen Sie die Abdeckung in der Police bestätigen.

- **Das neue Raumplanungsgesetz** www.admin.ch/ch/d/sr/700/index.html

- Zonenkonforme Bauten in der Landwirtschaft
- Zweckänderungen bei Bauten in der Landwirtschaftszone
- Nichtlandwirtschaftliche Nebenbetriebe

Wo finden Sie die geltenden Verordnungen!

Gesetzliche Bestimmungen in der Direktvermarktung

Selbstkontrolle in der Direktvermarktung

agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, Fax 052 354 97 97 www.agridea.ch

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV:

www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.02.de.pdf

Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln LKV:

www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.022.21.de.pdf

Hygieneverordnung HyV: www.admin.ch/ch/d/sr/8/817.024.1.de.pdf

Deklarationsverordnung (Mengendeklaration): www.admin.ch/ch/d/sr/9/941.281.de.pdf

Gesetze und Verordnungen: Bundesamt für Bauten und Logistik, Verkauf Publikationen EDMZ
3003 Bern, Tel. 031 325 50 50, Fax 031 325 50 58
www.bbl.admin.ch oder www.gesetze.ch

agridea Publikationen

agridea , Eschikon 28, 8315 Lindau, www.agridea.ch

- Direktvermarktung - richtig, rentabel und mit Freude
- Gesetzliche Bestimmungen in der Direktvermarktung
- Merkblätter: Brotbacken
 - Blumen selber pflücken
 - Teigwarenproduktion
 - Hofschilder
 - Direktvermarktung von Spirituosen
- **Set:** Direktvermarktung, Gesetzliche Bestimmungen, 5 Merkblätter
- Das Pausenbrot von der Bäuerin
- Direktvermarktung von Fleisch
- Christbaumkulturen und Christbaumverkauf
- Selbstkontrolle in der Direktvermarktung
- Geräteliste für die Selbstversorgung und Produkteverwertung
- Preiskatalog, jährliche Ausgabe
- Wirz Kalender Betrieb und Familie, jährliche Ausgabe