

# Tipps für die Deklaration im Hofladen

Wer seine verarbeiteten und verpackten Produkte ab Hof verkaufen will, muss über die gesetzlichen Anforderungen bei der Kennzeichnung informiert sein. Hier das Wichtigste zusammengefasst.

BETTINA KIENER

Um die Wertschöpfung auf dem Betrieb zu steigern, verkaufen immer mehr Bauernfamilien eigene Produkte direkt vom Hof. Die gesetzlichen Anforderungen an die Kennzeichnung der Lebensmittel sind anspruchsvoll. Sollen die Lebensmittel noch mit einem Label ausgelobt werden, kommen zusätzliche privatrechtliche Anforderungen hinzu.

Wer Lebensmittel verkauft, ist für die Qualität und für die Kennzeichnung der Produkte verantwortlich. Grundsätzlich untersteht jeder Betrieb, der Lebensmittel an Drittpersonen weitergibt, der Meldepflicht bei der kantonalen Vollzugsbehörde (Lebensmittelinспекtorate).

## Kennzeichnung

Bei vorverpackten Lebensmitteln muss die Etikette gut sichtbar und in leicht lesbarer und un-

verwischbarer Schrift angebracht werden und mindestens die folgenden Informationen enthalten:

**Sachbezeichnung:** Es gibt rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen. Hier wird gerne das Beispiel der Konfitüre verwendet. Laut Vorgabe darf nur Konfitüre genannt werden, was einen Zuckeranteil von über 50 Prozent aufweist. Produkte mit einem höheren Fruchtanteil heissen Fruchtaufstrich. Bei fehlender vorgeschriebener Sachbezeichnung sind verkehrsbliche oder beschreibende Bezeichnungen möglich.

**Verzeichnis der Zutaten:** Die Zutaten sind in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufzuführen. Zusatzstoffe mit Funktionsklasse und E-Nummer oder Name sind anzugeben. Wird eine Zutat in der Sachbezeichnung erwähnt (z.B. Dinkel-Sablés, Schinkensandwich, Butterzopf), muss die Menge der Zutat (Dinkel, Schinken, Butter) in Prozent angegeben werden. Werden Zutaten aus anderen Ländern verwendet (nicht identisch mit dem Produktionsland gemäss Adresse), muss das Herkunftsland angegeben werden.

**Haltbarkeit und Datierung:** Bei gekühlten, leicht verderbli-

chen Produkten ist ein Verbrauchsdatum anzugeben: «zu verbrauchen bis...» Bei ungekühlten, haltbaren Produkten wird das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgeführt: «mindestens haltbar bis». Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert der Produzent der Konsumentin, dem Konsumenten bei richtiger Lagerung eine einwandfreie Produktqualität. Auch nach Ablauf dieser Frist kann das Lebensmittel immer noch geniessbar sein. Bei tiefgekühlten Produkten muss das Datum des Einfrierens angegeben werden: «eingefroren am».

**Name und Adresse des Herstellers, Angabe des Produktionslandes:** Die Adresse muss vollständig aufgeschrieben werden. Nur die Angabe der Internetseite genügt nicht.

**Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis:** Bei gekühlten oder tiefgekühlten Produkten braucht es auf der Etikette die Angabe der notwendigen Lager-temperatur.

**Mengenangabe:** Das Gewicht oder Volumen ist zu deklarieren.



Produkt für die Interessenten verfügbar sein, damit sich diese vor einem Kaufentscheid optimal informieren können.

der Zutaten muss angegeben werden, welche Zutaten biologisch sind.

Zudem muss auf allen Bio-Produkten die Nummer der Zertifizierungsstelle aufgeführt werden, die für den Herstellungsbetrieb verantwortlich ist (oder für das Unternehmen, das die letzte Handlung am Produkt vorgenommen hat). Bei der Zusammenarbeit eines Biolandwirtschaftsbetriebes mit einer biologisch zertifizierten Metzgerei, kann dies beispielsweise die Zertifizierungsstelle der Metzgerei sein.

## Knospe-Produkte

Bei Knospe-Produkten, die den Anforderungen der Bio-Suisse-Richtlinien genügen, kann das Knospe-Logo auf die Etikette gedruckt werden. Welches Logo genau verwendet werden darf, muss vorgängig gut überlegt werden: das Schweizer Knospe-Logo mit der Schweizer Flagge, das Bio-Knospe-Logo ohne Schweizer Flagge oder das Umstellungs-knospe-Logo mit dem Zusatz «Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft»?

ren.

**Allergene:** Zutat, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (siehe Kasten), müssen

beim Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden

**Nährwertdeklaration:** Bei handwerklich hergestellten Lebensmitteln im Direktverkauf oder über lokale Läden ist die Nährwertdeklaration freiwillig.

**Warenlos:** Die Rückverfolgbarkeit kann durch die Datierung sichergestellt werden. Die Warenlosnummer kann bei kleineren Produktionseinheiten oft weggelassen werden.

**Weitere Angaben:** Der Alkoholgehalt muss bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozent angegeben werden. Einen Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels (z.B. pasteurisiert) ist dann nötig, wenn die Unterlassung den Konsumenten täuschen würde.

Bei einem Marktstand sind die Anforderungen an die Produktkennzeichnung erleichtert, das Verkaufspersonal muss jedoch alle Angaben vollständig mitteilen können.

## Bioprodukte

Zusätzlich zu den vorgängig beschriebenen Punkten darf «Bio» in der Sachbezeichnung stehen, sofern das Produkt mindestens 95 Prozent biologische Zutaten enthält. Im Verzeichnis

## ALLERGENE

Folgende Stoffe, die Allergien auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis hervorgehoben werden:

- glutenhaltiges Getreide
- Milch und Laktose
- Eier
- Sellerie
- Fische und Krebstiere
- Sojabohnen
- Nüsse (verschiedene Arten)
- Senf
- Sulfite
- Sesam
- Schwefeldioxid
- Lupinen
- Weichtiere *bki*

## RECHTLICHES

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Schweiz ist in den folgenden Gesetztexten, Verordnungen und privatrechtlichen Richtlinien geregelt:

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel
- Bio-Verordnung
- Richtlinien Bio Suisse *bki*

