

## Merkblatt: Verkauf ab Hof / Direktvermarktung

Die Lebensmittelgesetzgebung beschreibt ebenfalls die Anforderungen der **landwirtschaftlichen Produktion**, soweit sie der Herstellung von Lebensmitteln dient wie auch die Anforderungen an die Abgabe der Produkte an die Konsumenten und Konsumentinnen wie z.B. auf **Wochenmärkten** und dergleichen.

### Informationspflicht / Kennzeichnung

Konsumenten sind für den Kaufentscheid und für die Aufbewahrung eines Produktes zu Hause auf Informationen angewiesen. Die Vorschriften zur Kennzeichnung von Produkten sind in der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV<sup>1</sup>, 817.022.16) geregelt. Die Informationspflicht muss bei vorverpackten wie bei offen verkauften Produkten gewährleistet sein.

### Vorverpackte Lebensmittel

Vorverpackte Lebensmittel müssen **auf den Packungen oder Etiketten** mindestens folgende Angaben aufweisen:

- Sachbezeichnung
- Verzeichnis der Zutaten (inkl. Zusatzstoffe)
- Wertgebende Zutaten in % (Bsp. Nussbrot; Nüsse: 5%)
- Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (Bsp. Zutaten: Basilikum, Olivenöl, **PARMESAN**). Diese sind in Anhang 6 LIV<sup>1</sup> zu finden.
- Haltbarkeitsfrist (\*):  
bei leichtverderblichen Lebensmitteln: "zu verbrauchen bis... (Tag/Monat/Jahr)"  
bei **nicht** leichtverderblichen Lebensmitteln: "mindestens haltbar bis...(Tag/Monat/Jahr)"  
oder: "mindestens haltbar bis Ende ...(Monat/Jahr)"
- Warenlos
- Name und vollständige Adresse des Produzenten oder Händlers

(\*) Die Angabe einer Datierung ist **nicht erforderlich** bei frischem Obst und Gemüse (unbehandelt), alkoholischen Getränken mit mehr als 10 % vol. Alkohol und Essig (Auszug aus LIV<sup>1</sup> Anhang 8).

Je nach Produkt müssen weitere Informationen ergänzt werden:

- Aufbewahrungsbedingungen (je nach Erfordernis: Kühlhaltung, Lichtschutz, trocken usw.)
- Alkoholgehalt: bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol: Symbol „% vol.“
- Mengenangaben (in g resp. kg oder ml resp. l)
- Abtropfgewicht (z.B. bei in Flüssigkeit eingelegtem Gemüse)
- Gebrauchsanweisung (z.B. bei Getränkepulver)
- Rückverdünnung: Lebensmittel als rückverdünnt kennzeichnen (z.B. "Saft aus Konzentrat")
- Ein Hinweis wie «hergestellt aus x g Früchten je 100 g Fertigprodukt» und die Angabe «Gesamtzuckergehalt: x g je 100 g» für Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencreme, Brotaufstrich und Milchkonfitüre<sup>2</sup>.
- **Zusatzstoffe** sind auf der Zutatenliste in der Form von **Funktionsklasse** und Einzelbezeichnung oder E-Nummer aufzuführen, also z.B.: "Geliermittel (Pektin)" oder "Geliermittel (E 440)".

<sup>1, 2</sup> Siehe gleich nummerierten Link auf letzter Seite.

## Beispiele Kennzeichnung (Etiketten):

### Kräutertee

Zutaten: Pfefferminze, Zitronenmelisse, Kamille, Salbei

mindestens haltbar bis: 31.10.2021

100 g

Hans Muster, Steinhof, 6300 Zug

### Erdbeerkonfitüre

Zutaten: Erdbeeren, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure

hergestellt aus 35 g Früchten je 100 g Konfitüre

Gesamtzuckergehalt: 60 g je 100 g

mindestens haltbar bis: 31.10.21

nach dem Öffnen kühl aufbewahren

350 g

Hans Muster, Steinhof, 6300 Zug

## Offen angebotene Lebensmittel

Die Bestimmungen über die Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln gelten sinngemäss auch für offen angebotene Lebensmittel. Auf die schriftlichen Angaben kann jedoch verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z. B. durch mündliche Auskunft). Hierfür können zum Beispiel auch Listen mit den nötigen Informationen am Verkaufspunkt bereitgehalten werden.

→ **Das heisst, beim Offenverkauf muss Auskunft über alle für vorverpackte Lebensmittel geforderten Produkteangaben wie Zusammensetzung, Haltbarkeiten, Herkunft, Allergene usw. gegeben werden können!**

Ausnahmen:

- Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch müssen schriftlich erfolgen.
- Es muss schriftlich darauf hingewiesen werden, dass Information zu den Zutaten, die Allergien auslösen können, mündlich eingeholt werden können.

## Lebensmittelhygiene

Räume, Installationen, Geräte und Auslagen dürfen Lebensmittel nicht beeinträchtigen. Sie müssen geeignet, sauber und instand gehalten sein. Sofern notwendig müssen mit Temperaturmessgeräten ausgerüstete **Kühl- oder Tiefkühleinrichtungen** vorhanden sein.

Für Reinigungsarbeiten müssen **Trinkwasser und zweckmässige Reinigungsutensilien** verfügbar sein (beispielsweise beim Verkauf von Käse, Frischfisch oder Fleisch).

Verkaufsauslagen müssen vor Beeinträchtigungen von aussen (Insekten, Sonnenlicht etc.) **geschützt** werden, z.B. mit Fliegengittern / Speischutz etc.

**Verpackungsmaterial** wie Gläser, Flaschen usw. muss sauber und für das vorgesehene Lebensmittel geeignet sein.

## Weitere Bestimmungen

- Im Zusammenhang mit Lebensmitteln sowie in deren Werbung sind jegliche **Heil- sowie Schlankheitsanpreisungen verboten!**
- Die **Abgabe alkoholhaltiger Getränke** zum Konsum an Ort und Stelle und der **Kleinhandel mit gebrannten Wassern** sind **bewilligungspflichtig**. Zuständig ist die Gemeindebehörde.
- Im Rahmen der gesetzlich geforderten **Selbstkontrolle** sind Arbeitsanweisungen und eigene, gezielt durchgeführte Kontrollen zur Gewährleistung einwandfreier Produktequalität in einem Betriebskonzept zu regeln und zu dokumentieren.
- Bei **Bio**-Produkten ist die Bio-Verordnung massgebend (VO über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel vom 22. September 1997)<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Siehe gleich nummerierten Link auf letzter Seite.

**Für allfällige Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung**

## Unterscheid Konfitüre / Fruchtaufstrich

**Konfitüre / Gelee** muss mindestens 50 % lösliche Trockenmasse enthalten. Die Lösliche Trockenmasse entspricht dem Gesamtzuckergehalt.

Fruchterzeugnisse die einen niedrigeren Gesamtzuckeranteil enthalten werden als **Fruchtaufstrich** oder **Fruchtaufstrich aus Fruchtsaft** bezeichnet.

## Honig

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Sachbezeichnung:      | Honig                                      |
| Datierung / Warenlos: | Mindestens haltbar bis Ende: Dezember 2019 |
| Adresse:              | H. Muster, Steinhof, 6300 Zug              |
| Menge / Preis:        | 500 g, Fr. 12.-                            |

## Eier

Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie vor Stössen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzulegen. Die inländischen Eier müssen vor dem Inverkehrbringen mit "CH" gestempelt sein. Davon Ausgenommen sind Bruteier und Eier die direkt von Produzenten an die Endkonsumenten verkaufen werden, sowie Eier, die vollständig gefärbt sind.

Auf Detailverpackungen von Eiern sind die Angaben zu ergänzen durch:

- Einen Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird
- Die Eierstückzahl und Nettogewicht oder Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei
- Die Angabe des Produktionslandes (oder Abkürzung CH).

## Milch

Milch ist das ganze Gemelk einer oder mehrerer Tiere von domestizierten Huftieren wie beispielsweise Kühe, Schafe und Ziegen, die Regelmässig gemolken werden. Milch gilt als genussfertig, wenn sie einer geeigneten, ausreichenden Behandlung wie z.B. Pasteurisation unterzogen worden ist.

Rohmilch ist Milch, die nicht über 40°C erwärmt und keiner weiteren Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde. Sie muss nach ihrer Gewinnung rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6°C gekühlt und bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten werden. Wird Rohmilch direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so muss sie mechanisch gereinigt werden (z.B. filtrieren).

Zusätzliche schriftliche Angaben:

- Ein Hinweis auf die Lagertemperatur
- Ein Hinweis, dass es sich um Rohmilch handelt, die vor dem Konsum mindestens auf 70°C erhitzt werden muss
- Der Hinweis "vor Licht geschützt aufbewahren"

Wird Rohmilch offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss. Zudem ist die Abgabestelle verpflichtet, über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen von Rohmilch zu informieren.

Beim Verkauf von Rohmilch ab Milchautomaten ist der Reinigung und Hygiene der Automaten besondere Beachtung zu schenken. Es wird empfohlen Automaten täglich zu reinigen.

## Links

1. LIV: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143397/index.html>
2. VLPh: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143412/index.html>
3. Bio-Verordnung: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/19970385/index.html>