

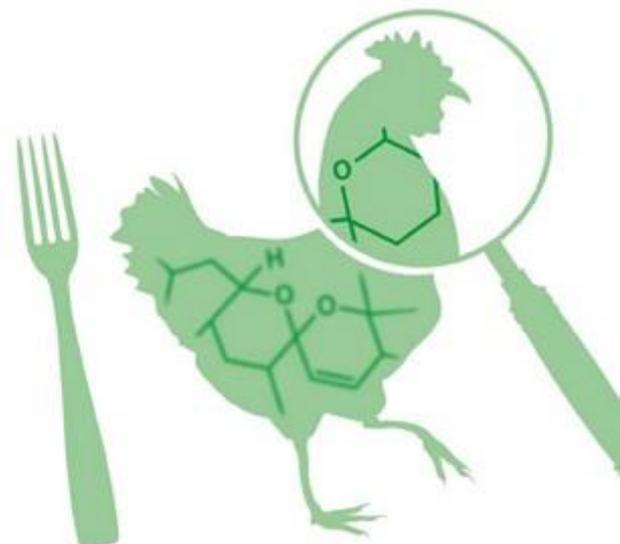


Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelinspektorat

Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln für den Direktverkauf ab Bauernhof, Privathaushalt und Märkte

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Info-Blatt	LMI 036
Stand	09.03.2021
Kontakt	Lebensmittelinspektorat





Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln für den Direktverkauf ab

	Bauernhof, Privathaushalt und Märkte	1
1	Direktvermarktung von Lebensmitteln	3
2	Selbstkontrolle	3
3	Spezifische Kennzeichnungsvorschriften/ rechtliche Grundlagen	3
4	Obst	5
5	Gemüse	5
6	Obst- und Gemüsekonserven	6
7	Speisepilze	6
8	Konfitüre/Fruchtaufstrich	7
9	Honig	9
10	Gewürze	9
11	Kräutertee / Früchtetee	9
12	Fruchtsaft	10
13	Fruchtsirup	10
14	Abverkauf alkoholhaltige Getränke	11
15	Kernobstschaft im Gärstadium (Obstschaft ab Presse)	11
16	Obstwein / Fruchtwein	11
17	Likör	11
18	Spirituosen	12
19	Backwaren	12
20	Teigwaren	14
21	Eier (Hühnereier)	14
22	Milch	15
23	Milchprodukte	15
24	Käse	16
25	Butter	16
26	Joghurt	17
27	Speiseeis	17
28	Fleisch und Fleischerzeugnisse	18
29	Online Verkauf – Internet Handel	20
30	Meldepflicht in Landwirtschaftsbetrieben	20



1 Direktvermarktung von Lebensmitteln

Folgendes Gesetz und Verordnungen enthalten wichtige Vorschriften über die Deklaration von Lebensmitteln:

- [Lebensmittelgesetz](#) (SR 817.0, LMG)
- [Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung](#) (SR 817.02, LGV)
- [Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel](#) (SR 817.022.16, LIV)
- [Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft](#) (SR 817.022.108, VLtH)
- [Verordnung des EDI über Getränke](#) (SR 817.022.12)
- [Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz](#) (SR 817.022.17, VLpH)
- [Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln](#) (SR 817.022.31, ZuV)
- [Verordnung über den Eiermarkt](#) (SR 916.371, EIV)
- [Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen](#) (SR 941.204, MeAV)
- [Preisbekanntgabeverordnung](#) (SR 942.211, PBV)

Generell ist der In-Verkehrbringer verantwortlich, dass die Deklaration der Produkte den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

Weitere Informationen finden Sie hier: [Verbraucherschutz | sg.ch](#)

2 Selbstkontrolle

Ziel

Betriebsaktivitäten beherrschen, damit auf allen Stufen der Produktion die Lebensmittelsicherheit und die Rückverfolgbarkeit gewährleistet sind.

Minimale Elemente

- Produktionsjournal (Nachvollzieh- und Rückverfolgbarkeit gewährleisten, Haltbarkeitsdatum festlegen)
- Führen von Rezepten (Zutaten, Zusatzstoffe)
- Kontrolle von Temperaturen (Kühl-/TK-Schrank), von Reinigungen und von Lebensmitteln (Datum, Qualität)

3 Spezifische Kennzeichnungsvorschriften/ rechtliche Grundlagen

Obligatorische Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln / Art. 3 LIV

Vorverpackte Lebensmittel müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten mit den Angaben nach Art. 3 der LIV gekennzeichnet sein (Sachbezeichnung, Verzeichnis der Zutaten, Allergene, Datierung, Adresse vom Endproduzent, Produktionsland, ev. Kühlhinweis, Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum etc.)

Sachbezeichnung / Art. 6 LIV

Ein Lebensmittel ist mit seiner Sachbezeichnung zu bezeichnen. Detaillierte Erläuterung im Anhang 1 Ziff. 4 der LIV.

Fehlt eine rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung, so ist das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung zu versehen. Fehlt eine verkehrsübliche Bezeichnung oder wird sie nicht verwendet, so ist eine beschreibende Bezeichnung erforderlich.

Die Sachbezeichnung kann unterbleiben, wenn Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar sind.



Verzeichnis der Zutaten / Art. 8 LIV

Alle Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge.
Ausnahmen sind im Art. 9 der LIV geregelt.

Allergene / Art. 10 und 11 LIV und Anhang 6

Immer anzugeben und speziell hervorzuheben (z.B. mittels Fettschrift, in Grossbuchstaben, kursiv, unterstrichen) sind allergieauslösende Zutaten oder Unverträglichkeiten auslösen: Glutenthaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Nüsse (exakte Bezeichnung der Art), Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfite, Lupine und Weichtiere.

Zusammengesetzte Zutaten / Art. 8 LIV & Anhang 5 Teil E

Angabe der Sachbezeichnung sowie deren Zutaten und Zusatzstoffe. Beträgt die zusammengesetzte Zutat mehr als 2% des Endproduktes, so ist die Sachbezeichnung und sind die Zusatzstoffe anzugeben, die im Endprodukt noch wirksam sind.

Mengenmässige Angabe von Zutaten / Art. 12 LIV

Falls in der Sachbezeichnung genannt oder durch Worte oder Bilder hervorgehoben, muss die Menge der genannten Zutat angegeben werden (z.B. in Massenprozent).

Produktionsland des Lebensmittels oder Rohstoffes / Art. 15 und 16 LIV

Deklarationspflichtig sofern es nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung ersichtlich ist. Eine Pflicht zur Herkunft eines Produktes gilt nur, falls der Rohstoff über 50% bezogen auf das Enderzeugnis ausmacht und die Herkunft des Rohstoffes von jenem des Produktes abweicht.

Bekanntgabe des Detailpreises / Art. 3 PBV

Für Waren, die der Konsumentin oder dem Konsumenten zum Kauf angeboten werden, ist der tatsächlich zu bezahlende Preis in Schweizerfranken (Detailpreis) bekanntzugeben.

Mengenangabe / Art. 4 MeAV

Die Angabe des Gewichts in Masse oder Volumen muss genau sein, Ausdrücke wie «ca.» sind verboten.

Vollständige Adresse / Art. 3 LIV

Anzugeben ist der Hersteller, der Importeur, der Verpacker oder der Verkäufer, mindestens Name, Land (CH), Postleitzahl und Ort.

Alkoholgehalt / Art. 18 LIV

Ist zu deklarieren für Getränke über 1,2 Volumenprozent in «% vol.» z.B. Eierlikör.

Warenlos, Rückverfolgbarkeit / Art. 19 LIV

Besteht eine Datierung aus mindestens Tag und Monat, ist die Warenlosbezeichnung nicht erforderlich. Das Warenlos dient der Rückverfolgbarkeit.

Angabe der Aufbewahrungstemperatur / Art. 14 LIV

Obligatorisch bei Lebensmitteln, die gekühlt gelagert werden müssen.

Angaben bei Tiefkühlprodukten: Tiefkühlprodukt, «tiefgekühlt»
«tiefgefroren».
Tiefkühltemperatur «-18°C»
«nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».

Datierung / Art. 13 LIV

Grundsätzlich gilt für leicht verderbliche Lebensmittel die gekühlt werden müssen: «zu verbrauchen bis...» Für alle anderen Lebensmittel gilt: «mindestens haltbar bis...»



Nährwertdeklaration / Art. 21 LIV

Freiwillig für handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

Obligatorisch für überregionale Vermarktung:

- Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz
- Energiewert, Gehalt an Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiss, Salz

Wenn das Lebensmittel mit einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe versehen wird, müssen zusätzlich die gesättigten Fettsäuren und Zucker deklariert werden (grosse Nährwertkennzeichnung).

Die Darstellung der Nährwertdeklaration richtet sich nach Artikel 25 (Anhang 11) der LIV.

Hinweis auf physikalischen Zustand oder technologische Verfahren / Art. 3 und Anhang 2 LIV

Anzugeben sofern die Unterlassung zu einer Täuschung führen könnte. Wie z.B. «eingefroren, konzentriert, geräuchert, etc.». Bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut abgegeben werden, ist der Sachbezeichnung des Lebensmittels der Hinweis «aufgetaut» hinzuzufügen.

Nachstehend eine Auswahl von Lebensmitteln, Definitionen, wichtigen Informationen und entsprechenden Kennzeichnungsbeispielen gemäss der Lebensmittelgesetzgebung.

4 Obst

Unter den Begriff «Obst» fallen folgende unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse:

- Kernobst
- Steinobst
- Beerenobst
- Zitrusfrüchte
- exotische Früchte
- Hartschalenobst (z.B. Nüsse)

Tafelobst ist Obst, das bei der Abgabe an die Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern ist. Einmachobst oder Kochobst ist Obst, welches den Anforderungen an Tafelobst nicht genügt, sich aber für andere Konservierungs- und Verwendungsarten eignet. Auf Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

Beispiel für Offenverkauf:

Verkehrsbliche Bezeichnung	Jonagold
Menge / Preis	1 kg Fr. 3.-

5 Gemüse

Unter den Begriff «Gemüse» fallen folgende Pflanzen oder Pflanzenteile:

- Knollen- und Wurzelgemüse
- Stengelgemüse
- Blattgemüse
- Fruchtgemüse
- Hülsenfrüchte und Hülsengemüse
- Zwiebelgewächse
- Zichoriengewächse
- Küchenkräuter
- Blütengemüse



Gemüse muss sauber, unversehrt, sortentypisch, normal entwickelt und erntereif sein. Kartoffeln müssen bei der Abgabe an die Konsumenten sortenrein und möglichst frei von Erdbesatz sein. Auf den Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden. Das Beschweren von frischem Gemüse mit Wasser ist verboten.

Beispiele für Offenverkauf:

Sachbezeichnung	Kopfsalat
Preis	Fr. 2.-/Stück
Sachbezeichnung	Kartoffeln Nicola
Menge / Preis	1kg Fr. 1.20

6 Obst- und Gemüsekonserven

Bei Obst- und Gemüsekonserven wird deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren (Tiefkühlung, Pasteurisation, Sterilisation, Einlegen in Flüssigkeiten, Trocknung, Gärung) verlängert.

Nasskonserven (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungssessig, Speisesalz sowie Zuckerarten enthalten. Zudem dürfen Zutaten wie Gewürze oder Kräuter zugegeben werden.

Dörrobst darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten. Gedörntem Gemüse darf Speisesalz zugegeben werden.

Beispiele für vorverpackte Produkte:

Sachbezeichnung	gedörnte Bohnen
Datierung	mindestens haltbar bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge / Preis	100g Fr. 1.50

Sachbezeichnung	Essiggurken
Zutaten	Zutaten: Gurken, Essig, Zucker, Speisesalz jodiert, Senfkörner , Gewürze, Konservierungsmittel (Sorbinsäure E 200)
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Dezember 2018 / L: 123
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge (Abtropfgewicht) / Preis	400g Fr. 3.-

Bemerkung: Vielfach wird jodiertes Speisesalz verwendet. Senfkörner sind oft im Sud enthalten.

7 Speisepilze

Speisepilze, die zum Konsum abgegeben werden, müssen genügend ausgewachsen und ausgereift sein, sodass sie ohne besonderen Aufwand identifiziert werden können. Getrocknete Speisepilze müssen in ihrer Art makroskopisch erkennbar bleiben.

Speisepilze gelten nicht als frisch und dürfen nicht an Konsumenten abgegeben werden, wenn sie überreif, überlagert oder beschädigt sind, von Schimmel oder von Insekten- oder Madenfrass befallen sind, oder wenn sich die gestochenen Stellen nicht ausschneiden lassen.

Frische Speisepilze dürfen vor der Abgabe an Konsumenten nur einer trockenen, mechanischen Reinigung der Oberfläche unterzogen werden. Für den Transport und die Abgabe an Konsumenten müssen frische Speisepilze luftdurchlässig gelagert werden.

Wenn Speisepilze vorverpackt abgegeben werden, müssen in Packungen von frischen und von tiefgefrorenen Speisepilzen sowie in Nasskonserven annähernd gleich viele Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein. In Packungen von frischen, tiefgefrorenen und getrockneten Speisepilzen sowie in Nasskonserven sind ganze Hüte allein zulässig.

Auf den Gebinden und Packungen von Speisepilzen ist die Pilzart anzugeben.



Beispiel für Offenverkauf:

Sachbezeichnung Menge / Preis	Wiesenchampignon 100g Fr.1.50
----------------------------------	----------------------------------

Beispiel für vorverpacktes Produkt:

Sachbezeichnung Datierung / Warenlos Adresse Menge / Preis	Spitzmorcheln getrocknet mindestens haltbar bis 31.12.2022 M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen 20g Fr.10.-
---	---

8 Konfitüre/Fruchtaufstrich

Konfitüre ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Pulpe oder Fruchtmarm aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

Anforderung: Mindestens 50% Zuckergehalt und mind. 35% Pulpe oder Fruchtmarm. Ausnahmen: schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 25%. Falls der Zuckergehalt unter 50% beträgt, ist dieses Produkt als «Fruchtaufstrich» zu kennzeichnen und mit dem Zusatz: «Nach dem Öffnen kühl aufbewahren» zu versehen.

Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse, nicht konzentrierter Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

Anforderung: Mindestens 50% Zuckergehalt und mind. 45% Pulpe oder Fruchtmarm. Ausnahmen: schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 35%. Falls der Zuckergehalt unter 50% beträgt, ist dieses Produkt als «Fruchtaufstrich» zu kennzeichnen und mit dem Zusatz: «Nach dem Öffnen kühl aufbewahren» zu versehen.

Hagebuttenkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren oder Heidelbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden.

Gelée und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Saft oder wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtarten oder Blüten (Blumen), die sich zu Lebensmittelzwecken eignen.

Anforderung Gelée: Mindestens 50% Zuckergehalt und mind. 35% Saft oder wässrige Auszüge. Ausnahmen: schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 25%.

Bei der Mengenerchnung für wässrige Auszüge muss das Gewicht des Wassers das für die Zubereitung verwendet wurde abgezogen werden. Das bedeutet, dass die Menge des fertigen, wässrigen Auszuges für die Berechnung verwendet werden muss. Falls der Zuckergehalt unter 50% beträgt, ist dieses Produkt als «Fruchtaufstrich» zu kennzeichnen und mit dem Zusatz: «Nach dem Öffnen kühl aufbewahren» zu versehen.

Anforderung Gelée extra: Mindestens 50% Zuckergehalt und mind. 45% Saft oder wässrige Auszüge. Ausnahmen: schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 35%. Falls der Zuckergehalt unter 50% beträgt, ist dieses Produkt als «Fruchtaufstrich» zu kennzeichnen und es empfiehlt sich der Zusatz: «Nach dem Öffnen kühl aufbewahren».

Bei der Mengenerchnung für wässrige Auszüge muss das Gewicht des Wassers das für die Zubereitung verwendet wurde abgezogen werden. Das bedeutet, dass die Menge des fertigen, wässrigen Auszuges für die Berechnung verwendet werden muss.



Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten oder Fruchtsüsse und einem oder mehreren der nachstehenden Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten: Pulpe, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale.

Gelée-Marmelade ist Marmelade, bei der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile an feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

Anforderung Marmelade: Mind. 20% Zitrusfrüchte. Davon müssen mindestens 37.5% dem Fruchtfleisch (Endokarp) entstammen.

Marmelade und Gelée-Marmelade müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süssungsmittel ersetzt wurden.

Brotaufstrich, wie Fruchtaufstrich oder Nussaufstrich, ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich aufgrund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

Zusätzliche Kennzeichnungspflicht für Konfitüre, Konfitüre Extra, Gelée, Gelée extra und Marmelade:

a) ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers;

b) die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ± 3 Massenprozent zulässig.

Diese Angaben sind nicht erforderlich für Erzeugnisse, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen.

Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt wurden, durch den Hinweis «Mehrfrucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden

a) Beispiel: Konfitüre

(keine Deklarationspflicht für Zuckergehalt und Fruchtgehalt, sofern die Abgabe direkt an Konsumenten oder an lokale Betriebe erfolgt)

Sachbezeichnung	Erdbeerkonfitüre
Zutaten	Zutaten: Erdbeeren (50%), Zucker, Geliemittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Dezember 2022 / L456
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge / Preis	500g Fr. 4.-



b) Beispiel: Gelée

(keine Deklarationspflicht für Zuckergehalt und Fruchtgehalt, sofern die Abgabe direkt an Konsumenten oder an lokale Betriebe erfolgt)

Sachbezeichnung	Quitten-Gelée
Zutaten	Zutaten: Quittensaft (25%), Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Dezember 2022 / L456
Adresse Menge / Preis	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen 500g Fr. 4.-

9 Honig

Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau aufnehmen, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Anstelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden: Blütenhonig, Honigtauhonig, Tropfhonig, Schleuderhonig, Presshonig.

Beispiel: Blütenhonig

Sachbezeichnung Datierung / Warenlos	Schweizer Blütenhonig mindestens haltbar bis Dezember 2022 / L789
Adresse Menge / Preis	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen 500g Fr. 12.-

10 Gewürze

Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile. Gewürzmischungen bestehen ausschliesslich aus Gewürzen. Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern mit weiteren Zutaten wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung beziehungsweise Aromatisierung zugegeben werden.

Beispiele für vorverpackte Produkte:

Sachbezeichnung Zutaten Datierung Adresse Menge / Preis	Birnbrotgewürz Zutaten: Nelken, Zimt, Fenchel, Muskatnuss mindestens haltbar bis Dezember 2022 M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen 50g Fr. 4.-
---	--

Sachbezeichnung Zutaten Datierung Adresse Menge / Preis	Bärlauchpesto Zutaten: Bärlauch (40%), Basilikum, Rapsöl, Baumnüsse , geröstete Pinienkerne, Salz mindestens haltbar bis Dezember 2022 M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen 200g Fr. 5.-
---	--

11 Kräutertee / Früchtetee

Kräutertee und Früchtetee sind Pflanzenteile bzw. Früchte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben. Besteht Kräutertee oder Früchtetee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Kräuterteemischung»).



Beispiel: Kräuterteemischung

Sachbezeichnung	Kräuterteemischung
Zutaten	Zutaten: Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfelschale
Datierung	mindestens haltbar bis Dezember 2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge / Preis	50g Fr. 2.-

12 Fruchtsaft

Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft aus frischen oder durch Kälte haltbar gemachten, gesunden und reifen Früchten, der die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte besitzt, von denen er stammt. Das Mischen verschiedener Fruchtsäfte oder von Fruchtmark ist erlaubt. Bei Birnen- und Traubensaft ist die Zugabe von Zuckerarten verboten. Apfelsaft darf bis höchstens 10 Massenprozent Birnensaft, Birnensaft bis höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft enthalten.

Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden. Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z.B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

Enthält ein Fruchtsaft mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Fruchtsaftgemisch»).

Beispiele:

Sachbezeichnung	Süssmost
Zutaten	Zutaten: Apfelsaft, Birnensaft
Datierung	mindestens haltbar bis Dez. 2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge / Preis	1 Liter Fr. 1.50

Sachbezeichnung	Süssmost, pasteurisiert
Zutaten	Zutaten: Apfelsaft
Datierung	mindestens haltbar bis Dez. 2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge / Preis	1 Liter Fr. 1.50

13 Fruchtsirup

Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Die lösliche Trockenmasse von Sirup und Fruchtsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen. Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten. Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «gemischter Fruchtsirup»).

Beispiel:

Sachbezeichnung	Himbeersirup
Zutaten	Zutaten: Wasser, Himbeersaft 30%, Zucker
Datierung	mindestens haltbar bis Dezember 2022 / L321
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge / Preis	1 Liter Fr. 4.-



14 Abverkauf alkoholhaltige Getränke

1. Alkoholische Getränke dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung.
2. Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind. Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist.

15 Kernobstsaft im Gärstadium (Obstsaft ab Presse)

Kernobstsaft im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein. Er muss einen Alkoholgehalt von weniger als 3 Volumenprozent aufweisen. Bei pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort «pasteurisiert» zu ergänzen. Bei nicht pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Angabe des Alkoholgehaltes durch «alkoholhaltig» zu ersetzen.

Alkoholhaltiger Kernobstsaft darf nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben oder zugänglich gemacht werden (z.B. in der Selbstbedienung im Hofladen).

Beispiel für Offenverkauf:

Sachbezeichnung	Obstsaft im Gärstadium
Hinweis	«alkoholhaltig»
Menge / Preis	2 dl Fr. 1.-

16 Obstwein / Fruchtwein

Obstwein ist ein alkoholhaltiges Getränk, das aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfel- oder Birnensaft durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

Fruchtwein ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepressten oder physikalisch haltbar gemachten Beeren- oder Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel-, Birnen- und Traubensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird. Vor der Gärung dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden. Das Mischen verschiedener Fruchtweine ist erlaubt.

Der Alkoholgehalt von Obst- und Fruchtwein muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

Obstwein/Fruchtwein darf nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben oder zugänglich gemacht werden (z.B. in der Selbstbedienung im Hofladen).

Beispiel:

Sachbezeichnung	Obstwein
Datierung	mindestens haltbar bis Dezember 2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Alkoholgehalt	4 % Vol
Menge / Preis	1 Liter Fr. 1.50

17 Likör

Likör ist eine Spirituose, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs, einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Mischung davon unter Zusatz von süssenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln wie Rahm, Milch oder anderen Milch-erzeugnissen, Obst, Wein oder aromatisiertem Wein gewonnen wird.



Eierlikör ist eine aromatisierte oder nicht aromatisierte Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat, Brand oder einer Kombination dieser Erzeugnisse gewonnen wird und als Bestandteile Eigelb, Eiweiss sowie Zucker oder Honig enthält. Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt in Invertzucker, beträgt 150 g/l. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g/l reines Eigelb enthalten. Der Alkoholgehalt eines Likörs, der nach einer bestimmten Spirituose benannt wird (Eiercognac, Kirschlikör, Williamslikör etc.), muss ausschliesslich aus dieser Spirituose stammen.

Die Angabe des Haltbarkeitsdatums ist bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozenten nicht erforderlich. Die Angaben der Zutaten ist bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent nicht erforderlich.

Likör darf nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben oder zugänglich gemacht werden (z.B. in der Selbstbedienung im Hofladen).

Beispiel:

Sachbezeichnung	Kirschlikör
Zutaten	Zutaten: Kirsch, Kirschensaft 15 %, Invertzucker in g/l
Warenlos	L 72002
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Alkoholgehalt	22 % Vol
Menge / Preis	3 dl Fr. 14.50

Sachbezeichnung	Eierlikör
Zutaten (*Umrechnen auf Füllgewicht)	Zutaten: Apfelbrand, Zucker 150g/l*, Eigelb 140g/l* , Rahm
Warenlos	L 72002
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Alkoholgehalt	22 % Vol
Menge / Preis	3 dl Fr. 14.50

18 Spirituosen

Spirituosen sind alkoholische Getränke, die zum Konsum bestimmt sind und besondere organoleptische Eigenschaften aufweisen. Sie müssen einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent aufweisen. Die spezifischen Anforderungen an Spirituosen sind sehr umfassend und sind in der Verordnung über Getränke (SR 817.022.12) beschrieben.

Bei Spirituosen müssen keine Zutaten angegeben werden.

Spirituosen dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben oder zugänglich gemacht werden (z.B. in der Selbstbedienung im Hofladen).

19 Backwaren

Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellte Lebensmittel aus Müllereiprodukten und weiteren Zutaten, wie Getreide, Hülsenfrüchten, Stärke, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen.

Sie werden in folgende Untergruppen eingeteilt:

Brot ist der gebackene Teig, der aus Normalmehl, Wasser und Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.

Es können weitere Zutaten wie Milch, Fett, Früchte oder Nahrungsfasern zugesetzt werden. Das Normalmehl kann ganz oder teilweise durch Spezialmehl ersetzt werden.

Als «Weiss-», «Halbweiss-», «Ruch-» oder «Vollkornbrot» darf nur Brot aus Normalmehl bezeichnet werden.

Brot mit Spezialmehl muss entsprechend bezeichnet werden, wie Roggenbrot, Dinkelbrot, Grahambrot, Fünfkornbrot, Milchbrot, Butterzopf, Toastbrot oder Früchtebrot. Dabei gelten folgende Anforderungen:



a) Wird ein Brot nach einer Getreideart benannt, so muss deren Anteil an der Gesamtgetreidemenge wie folgt ausgewiesen werden:

- bei Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl: mehr als 50 Massenprozent;
- bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale: mehr als 25 Massenprozent.

b) Wird es als «Milchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Milch wie Wasser oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver verwendet worden sein.

c) Wird es als «Magermilchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Magermilch wie Wasser oder die entsprechende Menge Magermilchpulver verwendet worden sein.

d) Weist das Erzeugnis in der Trockenmasse einen Butterfettgehalt von mindestens 70 g/kg auf, so darf in der Sachbezeichnung auf einen Buttergehalt hingewiesen werden wie «Butterzopf». Die Zugabe von Speisefetten, Speiseölen, Margarinen und Minarinen ist in diesem Fall nicht erlaubt.

Feinbackwaren oder feine Backwaren sind Backwaren, die aus Teigen oder Massen unter Verwendung von Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten oder Müllereiprodukten sowie Stärken, Fetten und Zuckerarten durch Backen, Rösten, Trocknen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellt werden. Als weitere Zutaten können namentlich Milch, Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse und Fruchtzubereitungen verwendet werden.

Dauerbackwaren sind Feinbackwaren, die bei sachgemässer Lagerung mindestens einen Monat haltbar sind.

Wird in der Sachbezeichnung auf eine der nachstehenden Zutaten hingewiesen, so gelten folgende Anforderungen:

a) Milch: Das Erzeugnis muss mindestens 100 g Milch oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten.

b) Butter: Das Erzeugnis muss mindestens 82 g Milchfett oder Butterfett pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten. Die Zugabe von Speisefetten, Speiseölen, Margarinen und Minarinen ist, ausser beim traditionellen Petit-Beurre, nicht erlaubt. Beim Petit-Beurre müssen der Buttergehalt mindestens 25 g/kg Fertigprodukt und der Butterfettgehalt mindestens 20 Massenprozent des gesamten Fettanteils betragen.

c) Eier: Das Erzeugnis muss mindestens 100 g Eierinhalt oder die entsprechende Menge Trockenvollei pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten.

d) Honig: Das Erzeugnis muss mindestens gleich viel Honig wie Zuckerarten enthalten.

e) *Vollkorn*: Der Mehlanteil muss mindestens 70 Massenprozent Vollkornmahl- oder Spezialvollkornmahlprodukt enthalten.

Beispiel:

Sachbezeichnung	Nussgipfel Blätterteig (Weizen mehl, Butter , Zitronensaft, Rapsöl, Speisesalz jodiert), Haselnüsse 18%, Zucker
Preis	Fr. 2.00/Stück



20 Teigwaren

Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden. Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten. Werden Teigwaren mit anderen Müllereiprodukten (z.B. Mehl von Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Soja) hergestellt, so ist dies in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben. Die Zugabe von Gemüse oder andern Zutaten muss in der Sachbezeichnung angegeben werden (Ausnahmen: Eier, Eiweiss, Klebereiweiss, Speisefett, Speiseöl, Speisesalz und Milch). Der Wassergehalt von Trocken Teigwaren darf nicht über 13% liegen.

Enthält das Erzeugnis mindestens 135 g Eierinhalt von Schalen- oder Gefriereiern oder 36g Trockenvollei pro Kilogramm Müllereiprodukte, so darf in der Sachbezeichnung «Eierteigwaren» angegeben werden. Bei der Verwendung von Eiernkonserven muss das Verhältnis von Eiweiss und Eigelb demjenigen von Vollei entsprechen.

Enthalten Eierteigwaren Eier, die nicht vom Huhn stammen, so muss die zugegebene Eierart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

Enthält das Erzeugnis mindestens 20 g Milchtrockenmasse pro Kilogramm Müllereiprodukte, so darf in der Sachbezeichnung «Milchteigwaren» angegeben werden.

Beispiel:

Sachbezeichnung	Spinatteigwaren
Zutaten	Zutaten: Weizengriess , Eier , Spinatpulver 3 %, Speisesalz jodiert
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Dezember 2022 / L777
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge / Preis	500g Fr. 4.80

21 Eier (Hühnereier)

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

Sie dürfen bis max. 21 Tage nach dem Legedatum an die Konsumenten abgegeben werden.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzulegen. Brucheier dürfen nicht als Lebensmittel verwendet werden. Die inländischen Eier müssen vor dem Inverkehrbringen mit «CH» gestempelt sein.

Davon ausgenommen sind Bruteier und Eier, die direkt von Produzentinnen oder von Produzenten an die Endkonsumentin oder an den Endkonsumenten verkauft werden, sowie Eier, die vollständig gefärbt sind.

Auf Detailverpackungen von Eiern sind die Angaben zu ergänzen durch:

- Hinweis wie «zu verkaufen bis ...»
- Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird
- Eierstückzahl und Nettogewicht oder Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei
- Angabe des Produktionslandes (oder Abkürzung CH)

Eier, die nicht von Hühnern stammen, müssen zusätzlich mit Angaben über die Tierart gekennzeichnet werden (z.B. als Entenei oder Taubenei). Verpackungen und Behälter, welche Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!»

Bekämpfung von Salmonellen bei Geflügel:

Werden in einer Geflügelhaltung mehr als 1000 Legehennen gehalten, so müssen sie auf Salmonellen untersucht werden. Meldepflicht und Überwachung sind in Art. 255 - 261 der Tierschutzverordnung beschrieben.



Beispiel für Offenverkauf:

Sachbezeichnung	Eier
Preis	60 Rp./Stück

Beispiel für Detailverkaufspackung:

Sachbezeichnung	Eier (CH)
Datierung	Mindestens haltbar bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Stückzahl + Gewicht	6 Stück, 300g
oder	
Stückzahl + Mindestgewicht pro Ei	6 Stück à 50g
Preis	Fr. 3.60

22 Milch

Milch ist das ganze Gemelk eines oder mehrerer Tiere von domeszierten 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 vorverpackt direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so muss sie mechanisch gereinigt werden (z.B. filtrieren).

Zusätzliche schriftliche Angaben:

- a) ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- b) ein Hinweis, dass es sich um Rohmilch handelt, die vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss;
- c) der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren».

Wird Rohmilch offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass die 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.

23 Milchprodukte

Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können. Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten.

Zusätzlich erforderliche Angaben für Milchprodukte:

- Fettgehalt im Milchanteil als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe («%»)
- wenn sie kühl gelagert werden: Hinweis auf die Lagertemperatur



- Art der Hitzebehandlung
- Milchprodukte, die mit Rohmilch hergestellt wurden und bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung umfasst, sind als «mit Rohmilch hergestellt» zu kennzeichnen.

24 Käse

Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab oder andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

Ungereifter Käse oder Frischkäse ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist; dazu gehören namentlich Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Frischkäsegallerte und Mascarpone.

Gereifter Käse ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist; dazu gehören namentlich Käse mit schimmelgereifter, geschmierter oder trockener Rinde oder auch rindenlos gereifter Käse.

Käse darf an Stelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen sowie Herkunftsangaben. Die Sachbezeichnung «Käse» muss hinzugefügt werden.

Zusätzlich vorgeschriebene Angaben: Geschmacksgebung (Gewürze, Kräuter etc.), Festigkeitsstufe («extra-hart», «hart», «halbhart», «weich»), Fettgehalt (bei Käse z.B. «vollfett», «mager»), Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt», falls ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch nicht hitzebehandelt wurde. Die Angabe «aus pasteurisierter Milch» erfolgt freiwillig.

Beispiel für vorverpacktes Produkt:

Sachbezeichnung	Scharfer Schorsch
Zutaten	Zutaten: Milch , Chili
Datierung	Mindestens haltbar bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Festigkeit, Fettgehalt	halbhart, vollfett
spez. Hinweis	mit Rohmilch hergestellt; gekühlt bei maximal 5°C aufbewahren
Menge / Preis	200g Fr. 4.-

Für Käse aus Ziegen- oder Schafmilch gelten folgende Sachbezeichnungen: «Ziegenkäse» oder «Schafkäse», wenn ausschliesslich Ziegen- oder Schafmilch verwendet wird. «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die Käsereimilch mindestens aus 500g pro kg Ziegen- oder Schafmilch besteht.

Käsezubereitungen: Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten, z.B. in Form einer Füllung. Der Käseanteil im Endprodukt muss mehr als 500g/kg betragen.

25 Butter

Butter ist eine Emulsion von Wasser in Milchfett. Unterschieden wird zwischen Süsrahmbutter (aus unfermentiertem Rahm) und gesäuerter Butter (aus fermentiertem Rahm). Die Zugabe von Salz ist zulässig. Wird Butter aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen hergestellt, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen. Zusätzlich ist der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren» anzubringen.



Beispiel:

Sachbezeichnung	Butter
Datierung	mindestens haltbar bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Fettgehalt	mindestens 820g/kg Fett
spez. Hinweise	aus past. Rahm , bei max. 5 °C und vor Licht geschützt aufbewahren
Menge / Preis	100g Fr. 2.-

26 Joghurt

Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit den Mikroorganismen *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt.

Joghurt oder Vollmilchjoghurt muss mindestens 35g/kg Milchfett enthalten; die Angabe «Milch» oder «Vollmilch» bei den Zutaten reicht als Fettgehaltsangabe. Bei teilentrahmtem und bei rahmangereichertem Joghurt ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben.

Beispiel:

Sachbezeichnung	Joghurt mit Erdbeeren
Zutaten	Zutaten: Joghurt (Milch, Milchproteine), Erdbeeren und Erdbeerensaft aus Konzentrat 8%, Zucker 7%, modifizierte Wachsmasstärke, Randensaft, Aroma.
Datierung	Mindestens haltbar bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
spez. Hinweise	bei max. 5 °C aufbewahren
Menge / Preis	150g Fr. 1.-

27 Speiseeis

Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften oder Pflanzenfetten. Das Gewicht je Liter Speiseeis darf 450g nicht unterschreiten. Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden.

Rahmeis

Anforderungen an Rahmeis bzgl. Milchfett- Anteil:

- 6 Masseprozent bei Zugabe von z.B. Nüsse, Honig, Schokolade, Obst- und Gemüseprodukte, Backwaren
- mind. 8 Masseprozent ohne Zugabe der obigen Zutaten

Gesamttrockenmasse soll mind. 30 Masseprozent betragen.

Beispiel für vorverpacktes Produkt:

Sachbezeichnung	Buurehofglacé Vanille, Rahmeis
Zutaten	Zutaten: Milch 55%, Rahm 17%, Zucker %15, Glucosesirup, Magermilchpulver , Stabilisator (Guarkernmehl), Vanille-Extrakt 2%
Lagerung	bei -18 °C,
Datierung	mindestens haltbar bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Menge / Preis	Liter Angabe in ml? Fr. 4.50



28 Fleisch und Fleischerzeugnisse

Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpackten und in kontrollierter Atmosphäre umhüllten Fleisches.

Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1 Prozent Salz enthält.

Als **Fleischzubereitung** gilt frisches Fleisch, einschliesslich zerkleinerten Fleisches, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es 1 Prozent oder mehr Salz enthält.

Fleischerzeugnisse sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch ihren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse müssen nach der Schlachtung oder nach der Herstellung schnellstmöglich auf folgende Temperaturen abgekühlt und auf diesen gehalten werden:

- Fleisch von domestizierten Huftieren, Zuchtreptilien und Wild; ausgenommen sind wilde Vögel, Wildkaninchen und Hasen: 7 °C;
- Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, wilden Vögeln, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltieren und Nutrias: 4 °C;
- Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: 4 °C;
- Hackfleisch: 2 °C.

Im Verkauf müssen Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse bei einer Temperatur von nicht mehr als 5 °C gehalten werden.

Diese Vorschriften gelten nicht für Sterilerzeugnisse (z.B. Dosenfleisch) sowie Rohwurst- und Rohpökelfwaren.

Kennzeichnung

Die *Sachbezeichnung* für Fleisch, Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- einem *Hinweis auf die Tierarten*, von denen das Fleisch stammt
- aus einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der *Eigenart des Produktes*: «Fleisch», «Fleischzubereitung», «Fleischerzeugnis» oder eine branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke (z.B. «Bündnerfleisch», «Fleischkäse», «Schüblig»).

Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- oder Schweinegattung zusammengesetzt sind.

Angaben bei offen angebotenen Lebensmitteln

Die mündliche Auskunft genügt in der Regel. In jedem Fall schriftlich anzugeben sind: Produktionsland von Fleisch und von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (LGV) sowie Detailpreis (PBV).



Beispiele für vorverpacktes Fleisch:

Sachbezeichnung	Rindshackfleisch
Herkunft	Schweizer Fleisch
Hinweis	Vor dem Verzehr vollständig durchgaren Fettgehalt weniger als 20% Verhältnis zwischen Bindegewebe- und Fleischeiweiss weniger als 15%
Datierung	Zu verbrauchen bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
spez. Hinweis	bei max. 5 °C aufbewahren
Preis	12 Fr.
Menge	500 Gramm

Sachbezeichnung	Rinds Saftplätzli
Herkunft	Schweizer Fleisch
Datierung	Eingefroren am: 1.12.2022 Mindestens haltbar bis 1.6.2022
Spez. Hinweis	Bei mind. – 18 °C aufbewahren, Tiefkühlprodukt, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
Preis	12 Fr.
Menge	254 Gramm (2 Stück)

Beispiele für vorverpackte Fleischprodukte:

Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis zum gekocht essen
oder	
Verkehrsübliche Bezeichnung	Bauernbratwurst
Herkunft	In der Schweiz hergestellt mit Schweizer Fleisch
Zutaten	Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Eis, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: E 250), Gewürze, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure E 300), Wursthülle: Schweinsdarm
Datierung	Zu verbrauchen bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
spez. Hinweis	bei max. 5 °C aufbewahren
Preis	Fr. 2.50/Stück

Sachbezeichnung	Fleischzubereitung
oder	
Verkehrsübliche Bezeichnung	Pouletgeschnetzeltes Bäuerinnen Art
Herkunft	In der Schweiz hergestellt mit Schweizer Fleisch
Zutaten	Zutaten: Pouletfleisch 95 %, Rapsöl, Kräuter, Senf , Gewürze (enthält Sellerie)
Datierung	Mindestens haltbar bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
spez. Hinweise	Bei mind. – 18 °C aufbewahren, Tiefkühlprodukt, Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren Vor dem Verzehr vollständig erhitzen
Menge / Preis	500g Fr. 20.-

Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis zum roh essen
Verkehrsübliche Bezeichnung	Landjäger
Herkunft	In der Schweiz hergestellt mit Schweizer Fleisch
Zutaten	Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: E 250), Gewürze, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure E 300), Wursthülle: Schweinsdarm
Datierung	Mindestens haltbar bis 31.12.2022
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St. Gallen
spez. Hinweis	Ungekühlt haltbar
Preis	Fr. 5.-/Paar



29 Online Verkauf – Internet Handel

Vorverpackte Lebensmittel

Es müssen dieselben Informationen auf der Homepage vorliegen wie auch im Laden
Art. 44 LGV:

- alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben
- ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos
- zum Zeitpunkt der Lieferung der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein.

Nicht vorverpackte Lebensmittel

Über offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel ist in gleicher Weise zu informieren wie über vorverpackte. Art. 39. LGV

30 Meldepflicht in Landwirtschaftsbetrieben

Gesetzliche Grundlagen:

Art. 20 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

1 Wer mit Lebensmitteln umgeht, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

3 Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben können, sowie die Betriebsschliessung.

Grundsätzlich müssen alle Betriebe, die gewerbsmässig mit Lebensmitteln umgehen, ihre Tätigkeit und wichtige Änderungen beim AVSV melden (Meldepflicht). Davon ausgenommen ist die Primärproduktion (Erzeugen von Primärprodukten und Lagern auf dem Hof, Vorbereitung für die Abgabe und der direkte Verkauf von Primärprodukten ab Hof). Ausgenommen sind zudem die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.

Beispiele zur Abgrenzung der Meldepflicht:

Tätigkeit	Meldepflicht
Wiederholte Herstellung von Brot, Konfitüre, Glacé	ja
Wiederholte Herstellung von Trockenfrüchten	ja
Herstellen von Süssmost	ja
Herstellen von Wein	ja
Hofladen mit zugekauften Produkte	ja
Verkauf von Fleisch	ja
Besenbeiz	ja
Wiederholte Anlässe (z.B. Zmporge-Brunch) auf dem Hof	ja
Wiederholte Beherbung von Gästen mit Verpflegung (z.B. „BnB“)	ja
Verkauf von Obst und Gemüse, Eiern und Honig vom eigenen Betrieb	nein