



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Centre de conseils agricoles
Landwirtschaftliches Beratungszentrum

Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

T +41 26 305 58 00, www.grangeneuve.ch

— Eva.flueckiger@fr.ch



Grangeneuve, September 2016

Produkte für die Direktvermarktung korrekt deklarieren

Bei vorverpackten Lebensmitteln muss auf der Etikette Folgendes aufgeführt sein:

1. Bezeichnung des Inhalts

z.B. Konfitüre.

Ein Fantasie- oder Herstellername kann die Sachbezeichnung nicht ersetzen. Wird ein Fantasienamen verwendet, muss die Sachbezeichnung folgen

z.B. *Quittengold*, konzentrierter Quittensaft

2. Zusammensetzung

- Die Zutaten und Zusatzstoffe müssen in abnehmender Reihenfolge aufgeführt werden, massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung.
- **Zusammengesetzte Zutaten** müssen mit ihren Einzelzutaten aufgeführt werden. Dabei müssen Zutaten aber nicht 2 Mal erwähnt werden (Schokoladecake: Zucker im Gebäck und in der Schokolade). Ausnahmen: Käse, Paniermehl
- Zutaten, die im Namen des Produkts aufgeführt sind und für den Kaufentscheid eine wesentliche Rolle spielen, müssen mit der Angabe ihres **prozentualen Anteils** aufgeführt werden. Dieser wird im Verhältnis zur Endmenge angegeben (siehe Etiketten Himbeersirup und Nidletäfel)

Beispiel: 500 g Rahm, 200 g Milch, 600 g Zucker ergeben 700 g Nidletäfel

500 g Rahm

700 g Nidletäfel = $0,71 = 70\%$

Die prozentuale Angabe ist nicht nötig z. B. bei Curry-Zuchetti oder Anisbrötli, da die Curry- oder Anismenge für den Kaufentscheid unwesentlich ist.

- Bei **Konfitüren** muss der Fruchtanteil sowie der Gesamtzuckergehalt in g je 100 g des fertigen Produktes angegeben werden. Sie müssen mindestens 50 g Gesamtzucker enthalten.

Bei Fruchtaufstrich muss hingegen nur der Fruchtanteil in Prozent erscheinen.

- **Zusatzstoffe** wie Gelier-, Säuerungs- oder Konservierungsstoffe müssen mit Klassennamen und dem jeweiligen Zusatzstoff genannt werden (z.B. Geliermittel: Pektin oder Säuerungsmittel: Zitronensäure)

- **Wasser** muss ebenfalls aufgeführt werden (z.B. in Sirup), aber nur wenn der Anteil mehr als 5% vom Endprodukt beträgt, Wasser in Aufgussflüssigkeiten muss nicht angegeben werden
- **Allergene Zutaten** müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet, das heisst z.B. **fett gedruckt** werden: glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel), Milch, Ei, Nüsse, Erdnüsse, Soja, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂ (in Wein), Fisch
- **Kleinmengen**, die weniger als 2% der Gesamtmenge ausmachen, werden unabhängig von ihrem Gewicht am Schluss der Zutatenliste aufgeführt. Einzelne können auch in Gruppen zusammengefasst werden: Gewürze, Kräuter

3. Gehaltsangaben

- **Säuregehalt von Essig**
Der Gehalt an Säure, als Essigsäure berechnet, in Massenprozent oder in Gramm pro Liter
- **Alkoholgehalt**
Für alkoholische Getränke und Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss der Alkoholgehalt in «% vol» angegeben werden. Der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt nach oben und nach unten höchstens um 0,5 Volumenprozent abweichen.
Bei Nahrungsmitteln mit einem Alkoholgehalt von unter 1,2 Volumenprozent genügt die Bezeichnung "alkoholhaltig".

4. "Physikalischer Zustand"

Hinweis auf die besondere Behandlung, die es erfahren hat
z.B. geräuchert, pasteurisiert, getrocknet.

5. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

Mindestens haltbar bis (Tag nennen), Monat und Jahr
oder bis Ende Monat oder Jahr nennen, aber dann ist eine
Warenlosbezeichnung (Lot) nötig.

Mindesthaltbarkeit ist die Dauer, bis zu deren Ablauf ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Eventuell diese Bedingungen angeben: kühl und dunkel lagern

Ausnahmen: Alkohol-Getränke mit mindestens 7% Alkoholgehalt brauchen diese Angabe nicht. Aber dann muss ein Lot angegeben werden oder das Abfülldatum.

Verbrauchsdatum bei Produkten, die gekühlt aufbewahrt werden müssen:
"zu verbrauchen bis 17.06.2018"

Das Verbrauchsdatum bezeichnet das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit:

- a. weniger als drei Monate beträgt, genügt die Angabe von Tag und Monat;
- b. mehr als drei Monate, jedoch höchstens 18 Monate beträgt, genügt die Angabe von Monat und Jahr;
- c. mehr als 18 Monate beträgt, genügt die Angabe des Jahres.

Der Hersteller bestimmt selbst das Datum und garantiert die Haltbarkeit

Hinweis "Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren" bei **Fruchtaufstrich**.

6. Name und Adresse des Herstellers, Produktionsland

Name, CH-Postleitzahl und Ortschaft ist ausreichend

7. Menge

- in ml, dl, kg oder g
- Abtropfgewicht, wenn die Flüssigkeit nicht mit verzehrt wird, z.B. Cornichons

8. Preis

Sowie Preis pro 100 g oder kg

Ausnahmen:

- a. Verkauf per Stück oder nach Stückzahl;
- b. Verkauf von 1, 2 oder 5 Liter, Kilogramm und ihrer dezimalen Vielfachen und Teile;
- c. Behältern mit einem Nenninhalt von 25, 35, 37,5, 70, 75 und 150 cl;
- d. Fertigpackungen mit einem Nettogewicht oder einem Abtropfgewicht von 25, 125, 250 und 2500 g;
- e. Kombinationspackungen, Mehrteilpackungen und Geschenkpackungen;
- g. Waren in Fertigpackungen, deren Detailpreis nicht mehr als 2 Franken beträgt

Die Etikette sollte gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar sein.

Empfohlen wird Arial oder Helvetica 7 Punkt.

Offenverkauf

Werden die Produkte offen verkauft, genügt eine Tafel am Stand oder die mündliche Auskunft. Ideal ist es, wenn eine schriftliche Dokumentation der Rezepte vorhanden ist.

Kartoffeln, Äpfel und Birnen müssen mit dem Sortennamen angeschrieben werden:
z.B. Urgenta, Gala, Gute Luise

Beispiele Etiketten

Schlüfer

200 g

Mehl, Zucker, Fritieröl (Raps),
Butter, Eier, Backtriebmittel:
Diphosphate und Natriumcarbonate,
Salz, Zitronenschale

Mindestens haltbar bis: 01.08.18

Anna Burri, CH-1713 St. Antoni

Gedörrte Äpfel

100 g

Äpfel, Zitronensaft

Mindestens haltbar bis: 05.07.18

Anna Burri, CH-1713 St. Antoni

Schweizer Eier

6 Stück, mind. 53 g

Zu verkaufen bis 22.03.2015

Mindestens haltbar bis 1.4.2018

Anna Burri, CH-1713 St. Antoni

Nidletäfelì

100 g

Zucker, Rahm (70%), Milch

Mindestens haltbar bis: 05.07.18

Anna Burri, CH-1713 St. Antoni

Himbeerkonfitüre

Gelierzucker (Zucker, Geliermittel:
Pektin, Säuerungsmittel:
Zitronensäure), Himbeeren

Hergestellt aus 60 g Himbeeren je
100 g Fertigprodukt
Gesamtzuckergehalt 53 g je 100 g
Fertigprodukt,

Mindestens haltbar bis: 01.08.18

Anna Burri, CH-1713 St. Antoni

Erdbeer

Fruchtaufstrich

450 g

Erdbeeren (72%), Zucker,
Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel:
Weinsäure

mindestens haltbar bis: 10.06.2018

Anna Burri, CH-1713 St. Antoni

**Nach dem Öffnen kühl
aufbewahren**

Himbeersirup

5 dl

Zucker, Himbeersaft 40%,
Wasser, Zitronensaft

Mindestens haltbar bis: 01.08.18

Anna Zbinden, 1713 St. Antoni

Goldmelissensirup

5 dl

Zucker, Wasser, Auszug aus
Goldmelissenblüten,
Säuerungsmittel: Zitronensäure

Mindestens haltbar bis: 05.07.18

Anna Zbinden, 1713 St. Antoni

Curry-Zucchetti

abgetropft 300 g

Zucchetti, Peperoni, Zwiebel,
Essig, Zucker, Curry, Pfeffer

Mindestens haltbar bis: 31.8.2018

Anna Zbinden, 1713 St. Antoni