



Kanton Zürich  
Kantonales Labor Zürich



Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land- und Ernährungswirtschaft

# Merkblatt zur Direktvermarktung und Gästebewirtung

Dieses Merkblatt informiert über die wichtigsten Vorschriften,  
insbesondere des Lebensmittelrechts

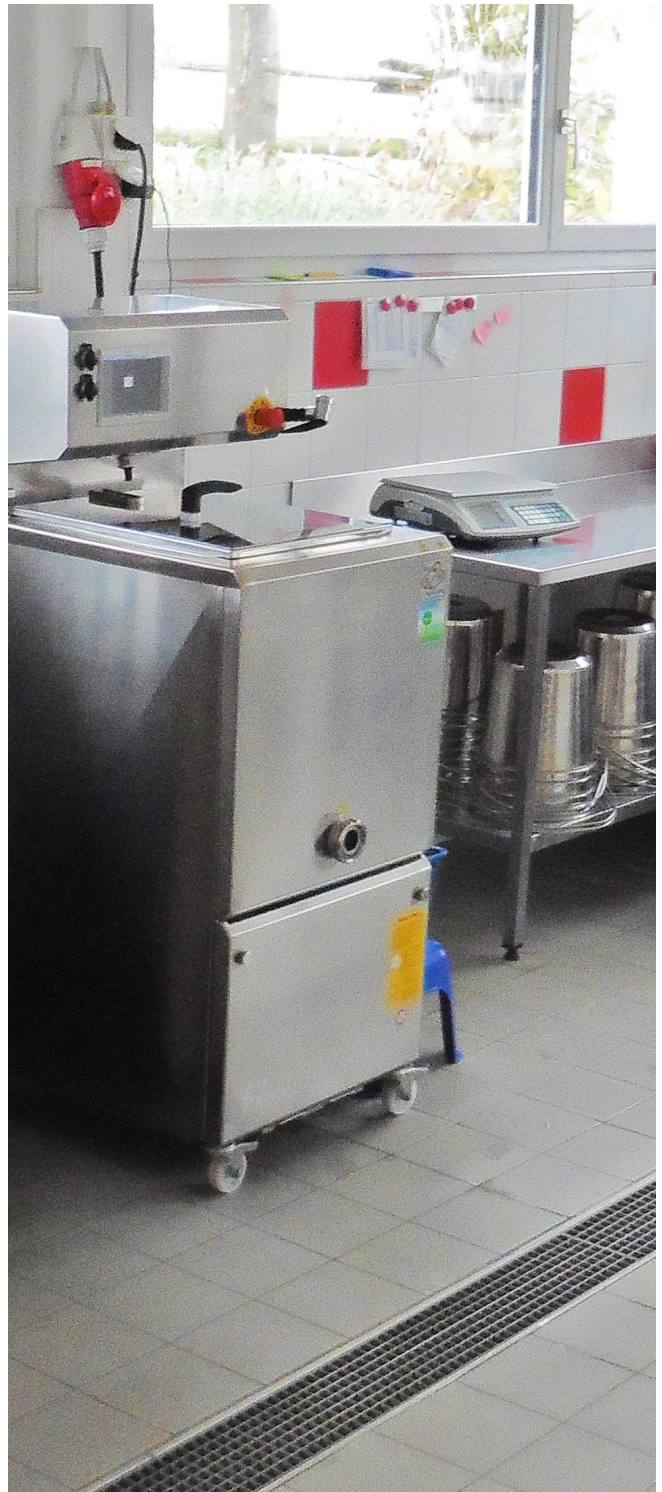


## THEMEN UND INHALTE

---

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. GRUNDLAGEN DER LEBENSMITTEL-GESETZGEBUNG</b>  | Seite<br><b>3</b> |
| Zweck, Geltungsbereich und Meldepflicht   |                   |
| <b>2. SELBSTKONTROLLE</b>   | <b>3</b>          |
| Anforderungen im Rahmen der betrieblichen Tätigkeiten   |                   |
| <b>3. HYGIENE</b>   | <b>3</b>          |
| Massnahmen, um die hygienischen Anforderungen an die Produktion von Lebensmitteln zu erfüllen   |                   |
| <b>4. BETRIEBLICHE ANFORDERUNGEN</b>  | <b>4</b>          |
| Anforderungen an Räume, Installationen und Gerätschaften zur vorschriftsgemässen Herstellung, Zubereitung, Lagerung oder Abgabe von Lebensmitteln |                   |
| <b>5. GÄSTE BEWIRTEN</b>  | <b>4</b>          |
| Gesetzliche Grundlagen für die Gastronomie  |                   |
| <b>6. KENNZEICHNUNG</b>   | <b>5</b>          |
| Produkte für den Verkauf:<br>Überblick der Bestimmungen für verpackte und offen angebotene Lebensmittel   |                   |
| <b>7. PRODUKTSPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN</b>  | <b>6</b>          |
| Vorschriften und Beispiele von Kennzeichnungen  |                   |
| <b>8. ONLINE-HANDEL</b>   | <b>10</b>         |
| Kennzeichnung und Anpassung von Lebensmitteln   |                   |
| <b>9. GESETZLICHE GRUNDLAGEN</b>  | <b>10</b>         |
| Relevante Gesetze und Verordnungen  |                   |
| <b>10. BEZUGSQUELLEN, IMPRESSUM</b>   | <b>10</b>         |

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text die weibliche Form gewählt. Es sind ausdrücklich alle Personen damit angesprochen.



## 1. GRUNDLAGEN DES LEBENSMITTELGESETZES

### Das Gesetz bezweckt

- die **Gesundheit** der Konsumentinnen vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen;
- den **hygienischen Umgang** mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen;
- die Konsumentinnen in Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor **Täuschungen** zu schützen;
- den Konsumentinnen die für den Erwerb von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen notwendigen **Informationen** zur Verfügung zu stellen.

### Das Gesetz umfasst hauptsächlich

- das Herstellen, Behandeln, Lagern, Kennzeichnen, Anpreisen und Abgeben sowie das Transportieren von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

### Meldepflicht

Wer mit Lebensmitteln umgeht, hat seine Tätigkeit dem Kantonalen Labor Zürich zu melden. Ebenso sind Änderungen der Tätigkeit und der verantwortlichen Person mitzuteilen. Ausgenommen von der Meldepflicht ist der Verkauf von selber produzierten und unverarbeiteten Primärprodukten direkt an Kunden oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte. Auch für gelegentliche Aktivitäten entfällt die Meldepflicht (1. August-Brunch, Basar, Schulfest etc.), vgl. Merkblatt zur Meldepflicht in Landwirtschaftsbetrieben auf [www.kl.zh.ch](http://www.kl.zh.ch).

## 2. SELBSTKONTROLLE

Mit der Selbstkontrolle belegt jeder Betrieb im Rahmen seiner Tätigkeit, dass die gesetzlichen Anforderungen betreffend Produktion und Produkte eingehalten werden. Folgende Bereiche sind Bestandteile der Selbstkontrolle und müssen schriftlich festgehalten werden:

### Betriebsbeschreibung

Name, Adresse, verantwortliche Person, Produktsortiment.

### Gefahrenanalyse

Schwachstellen und daraus resultierende Gefahren nennen. Analyse in allen möglichen Bereichen (z. B. Warenbeschaffung, Lagerung, Verarbeitung, Abgabe, Personalhygiene, Reinigung) zur Risikoermittlung.

### Arbeitsanweisungen

Zu den erkannten Schwachstellen Arbeitsanweisungen erstellen, um die Risiken auf ein Mindestmass zu reduzieren. Massnahmen bei Abweichungen festlegen.

### Rückverfolgbarkeit

Auskunftspflicht, von wem die Zutaten und Produkte bezogen worden sind und an wen sie geliefert bzw. abgegeben wurden. Lieferscheine, Belege, Rechnungen etc. aufbewahren.

### Rücknahme, Rückruf

Wurden gesundheitsgefährdende Lebensmittel abgegeben (oder besteht ein Verdacht dazu), ist der Hersteller verpflichtet, diese vom Markt zu nehmen. Das Kantonale Labor muss unverzüglich informiert werden.

### Dokumentation

Die Tätigkeiten gemäss Arbeitsanweisung müssen kontrolliert und aufgezeichnet werden.

### Beispiele für die Selbstkontrolle

**Gefahrenanalyse:** Unsachgemässes Erhitzen (Schwachstelle) kann dazu führen, dass krankmachende Keime nicht abgetötet werden (Gefahr).

**Arbeitsanweisungen:** Für die jeweilige Produktion die erforderliche Erhitzungszeit und Temperatur festlegen.

**Dokumentation:** Erreichte Erhitzungszeit und Temperatur messen und dokumentieren. Mit den Sollwerten vergleichen. Bei Abweichungen definierte Massnahmen ergreifen.

## 3. HYGIENE

Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände dürfen nicht durch Mikroorganismen, Fremdstoffe und andere Einflüsse negativ verändert werden. Folgende Massnahmen müssen getroffen werden:

### Trennung von rein und unrein

- Rüsten, Verarbeiten und Zubereiten voneinander trennen (zeitlich oder räumlich).
- Genussfertige Lebensmittel abpacken oder zudecken und von unverarbeiteten Nahrungsmitteln getrennt aufbewahren.
- Abfälle in geeigneten Behältern mit Deckeln sammeln, nicht unmittelbar neben ungeschützten Lebensmitteln, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräten. Abfallbehälter täglich leeren.

### Lagerung von Lebensmitteln

- Heikle Lebensmittel wie Milch, Joghurt und Fleisch nach der Gewinnung und Herstellung so rasch als möglich kühlen (auf maximal 5 °C). Die Produkte bis zum Verkauf bei dieser Temperatur halten. Temperatur gemäss Selbstkontrolle dokumentieren.
- Länger haltbare Lebensmittel an einem sauberen, trockenen und kühlen Ort lagern.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird.

### Reinigung

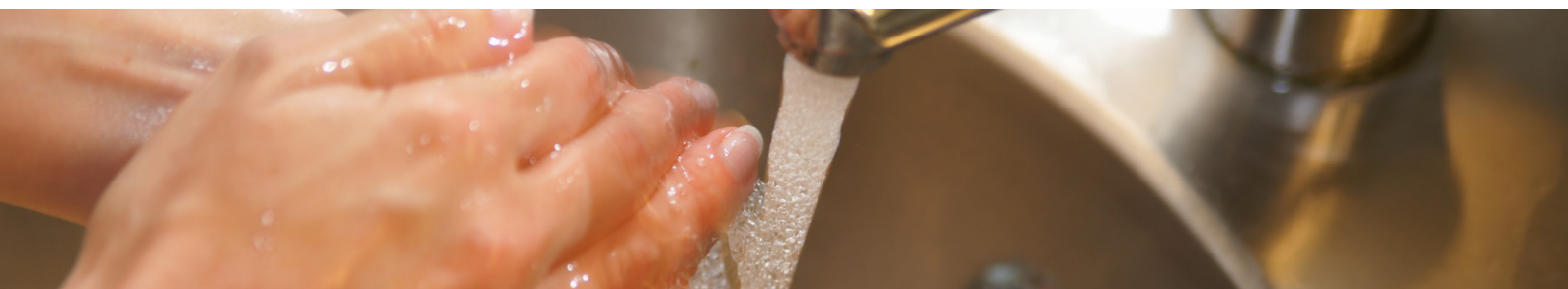
- Verarbeitungs- und Lagerräume, Abgabestellen sowie Gerätschaften regelmässig reinigen. Reinigungsvorgänge im Selbstkontrollblatt dokumentieren.

### Persönliche Hygiene

- Saubere und zweckmässige Arbeitskleider und -schuhe tragen.
- Hände immer gründlich mit Warmwasser und Flüssigseife waschen, mit Einweghandtuch trocknen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach jedem Arbeitsunterbruch, nach der Verarbeitung von Rohstoffen und nach der Toilette.
- Personen, die erkrankt sind (z. B. starker Husten, Erbrechen, Fieber, Durchfall etc.) dürfen Lebensmittel weder verarbeiten noch abgeben.
- Wunden und Ekzeme an Händen und Armen sauber versorgen und wasserfest abdecken.
- Die Mitarbeitenden über hygienisches Verhalten schulen und entsprechend überwachen. Im Selbstkontrollformular dokumentieren. Beim Umgang mit Lebensmitteln nicht rauchen.

### Tiere

- Tiere gehören nicht in Produktions-, Lager- und Verkaufsräume.



## 4. BETRIEBLICHE ANFORDERUNGEN

### Trennung

- Privates von Betrieblichem trennen.
- Produktion und Produkte unterschiedlicher Labels genügend trennen.

### Räume, Einrichtungen und Gerätschaften

Räume, Installationen und Gerätschaften, die der Herstellung, Zubereitung, Lagerung oder Abgabe von Lebensmitteln dienen, sind sauber und intakt zu halten. Folgende Minimalanforderungen sind zu erfüllen:

- Glatte, rissfreie und abwaschbare Arbeitsflächen, Wände und Transportbehälter;
- Genügend Kühlmöglichkeiten wie Kühlschrank und Tiefkühler, ausgerüstet mit Kontrollthermometer;
- Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasser, Seifenspender und Einweghandtüchern;
- Geeignete Spülvorrichtungen mit Kalt- und Warmwasser für das Waschen von Lebensmitteln, die Reinigung von Pfannen, Gerätschaften, Gläsern, Geschirr, Besteck; Doppeltrog oder Spültrog plus Abwaschmaschine;
- Ausreichende natürliche oder mechanische Belüftung;
- Angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung;
- Fenster, die geöffnet werden, mit Insektengittern versehen;
- Toiletten dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird.
- Abwasserleitungssysteme dürfen kein Risiko für eine Kontamination mit Lebensmitteln bergen.

### Produktionsraum

- Falls wiederholt grössere Mengen von Lebensmitteln produziert werden, sind die privaten Räume nicht geeignet. Ein separater Verarbeitungsraum ist nötig.

### Abgabe von Lebensmitteln

- Schutz aller unverpackten Lebensmittel vor Verunreinigung (Spuckschutz; mit Folie abdecken oder kundenseitig genügend Abstand einhalten);
- In Selbstbedienung nur vorverpackte oder sonst vor Verunreinigung geschützte Lebensmittel anbieten; ausgenommen unverarbeitete Früchte und Gemüse;
- Lebensmittel, die rasch verderben, gekühlt aufbewahren: Fleisch und Fleischverarbeitungserzeugnisse bei max. 5 °C, Fisch auf Schmelzeis bei max. 2 °C, Tiefkühlprodukte; bei -18 °C oder kälter;
- Temperaturen gemäss Selbstkontrolle dokumentieren (siehe Abschnitt «Selbstkontrolle»);
- Lebensmittel, die rasch verderben, nur kurze Zeit ungekühlt anbieten (Salate, Desserts, etc.); danach aus dem Verkauf nehmen;
- Erwärmung z. B. durch Sonneneinstrahlung vermeiden;
- Produkte mit abgelaufenem Datum aus dem Verkauf nehmen;
- Es müssen geeichte Waagen eingesetzt werden, siehe Kapitel 6 Abschnitt «Mengen- und Preisangaben».

Information zu den Lebensmitteln (obligatorische Angaben), siehe Kapitel 6.

Das Gesetz **verbietet** den **Verkauf** und die **kostenlose Weitergabe** von

**Wein, Bier, Apfelwein und Zigaretten/Tabakwaren an unter 16-Jährige.**

**Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.**

Missachtungen des Gesetzes werden mit **Busse** bestraft.

sfv/aspa • & Die Stellen für Suchtprävention im Kanton Zürich

### Verkauf von alkoholischen Getränken

- Alkoholverkauf ist patentpflichtig. Verkaufspatent bei der Gemeinde beantragen.
- Alkoholische Getränke müssen von alkoholfreien deutlich unterscheidbar zum Verkauf angeboten werden.
- Abgabeverbot von Alkoholika und Raucherwaren an Jugendliche beachten. Im Zweifelsfall den Ausweis verlangen.
- Am Verkaufspunkt die entsprechenden Hinweise gut sichtbar anbringen.

Bezugsquelle: suchtprevention-zh.ch

## 5. GÄSTE BEWIRTEN

Werden Gäste auf dem Bauernhof verpflegt, so gelten dieselben Vorschriften wie in der Gastronomie.

### Gastwirtschaftspatent, Alkoholverkaufspatent

Die Patente (z. B. für Besenbeiz, Gästebewirtung auf Anfrage, Brunch etc.) werden auf Antrag durch die Gemeinde erteilt. Dem Antrag müssen das Handlungsfähigkeitszeugnis und der Zentralstrafregisterauszug sowie bei Verkauf von gebrannten Wassern Angaben über den voraussichtlichen Umsatz pro Jahr beigelegt werden.

### Nutzungsänderungen, Um- und Neubauten

Bei der örtlichen Baubehörde muss ein Gesuch eingereicht werden. Rechtliche Grundlagen für Bauten ausserhalb der Bauzone sind im Raumplanungsgesetz und in der Raumplanungsverordnung zu finden.

### Feuerpolizeiliche Vorschriften

Fluchtwege, Notausgänge und Löscheräte sind überlebenswichtig. Informationen durch die Feuerpolizei der Gemeinde.

### Werbung an der Strasse

Vorschriften beachten und die Verkehrssicherheit nicht gefährden.

### Unfallgefahren

Ein landwirtschaftlicher Betrieb birgt viele Unfallgefahren. Unterstützung zur Verringerung der Risiken bietet [www.bul.ch](http://www.bul.ch).

### Gästetoiletten

In der Regel pro 25 Gäste je ein Damen- und ein Herren-WC, ausgerüstet mit Lavabo, Flüssigseife und Einweghandtüchern. Gästetoiletten und Betriebstoiletten sind voneinander zu trennen.



## 6. KENNZEICHNUNG

Die Lebensmittel müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen mit folgenden Angaben versehen sein:

- **Sachbezeichnung:** rechtlich vorgeschriebene, verkehrsübliche oder beschreibende Bezeichnung.
- **Verzeichnis der Zutaten:**
  - den Begriff «Zutaten» immer voranstellen;
  - sämtliche Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge;
  - bei zusammengesetzten Zutaten Angabe der Sachbezeichnung sowie deren Zutaten und Zusatzstoffe;
  - beträgt die zusammengesetzte Zutat weniger als zwei Prozent des Endproduktes, genügt die Angabe der Zusatzstoffe und Allergene;
  - Zusatzstoffe müssen mit der Funktionsklasse (z. B. Geliermittel) gefolgt von der Einzelbezeichnung (z. B. Pektin) oder der E-Nummer (z. B. E440) benannt werden.
- **Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können müssen immer angegeben werden** (vollständige Liste siehe LIV Anhang 6). Sie sind auf der Verpackung hervorzuheben (durch Schriftart, Fettdruck, Unterstreichen oder durch separate Liste). Dies sind folgende Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse.
  - Glutenthaltiges Getreide
  - Eier
  - Krebstiere, Fische
  - Milch und Milchprodukte
  - Erdnüsse, Sojabohnen, Sesamsamen
  - Hartschalenobst (Haselnüsse, Mandeln etc.)
  - Sellerie
  - Senf
  - Sulfit
  - Lupinen
  - Weichtiere
- **Mengenmässiger Hinweis auf Zutaten**, falls diese in der Sachbezeichnung genannt, von Konsumentinnen normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht, durch Worte oder Bilder hervorgehoben werden oder von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Lebensmittels sind.
- **Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum:** siehe Abschnitt Datierung.
- **Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen:** Hinweise zu Aufbewahrungstemperaturen für Kühl- und Tiefkühlprodukte wie «nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und innert xy Tagen konsumieren», «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».
- **Name oder Betrieb** sowie vollständige Adresse der Person, die das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt, abfüllt oder abgibt.
- **Produktionsland** sofern es nicht aus der Adresse oder Sachbezeichnung ersichtlich ist (z. B. CH-8400 Winterthur).
- **Gebrauchsanleitung** sofern die bestimmungsgemässe Verwendung nicht klar ersichtlich ist.
- **Alkoholgehalt:** Angabe in «% vol» bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1.2 Volumenprozent; im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung.
- **Warenlos:** wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mindestens aus Tag und Monat besteht. Dies dient der Rückverfolgbarkeit des Produktes (z. B. «L-1234»).
- **Nährwertdeklaration:** obligatorische Angaben sind Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz. Details siehe LIV Art. 22.

Davon ausgenommen sind u.a. handwerklich hergestellte Lebensmittel mit direkter Abgabe an Konsumentinnen oder lokale Lebensmittelbetriebe zur unmittelbaren Abgabe an Konsumentinnen.

- **Nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben** (z. B. Rapsöl reich an Vitamin E und Omega-3-Fettsäuren) dürfen nur gemacht werden, wenn die Anforderungen gemäss LIV Art. 29 ff und Anhang 13 erfüllt sind. In diesem Fall ist eine Nährwertdeklaration zwingend.
- **Hinweis auf gentechnisch veränderte Organismen** (GVO).
- **Angaben zur Anwendung hormoneller Leistungsförderer** gemäss LDV im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung.
- **Menge** (Gewicht bzw. Volumen).
- **Preis** (Grund- und Detailpreis); die Angabe am Verkaufsregal genügt.

Beispiele für produktspezifische Kennzeichnungen siehe Kapitel 8.

### Datierung

- Auf Lebensmitteln muss das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält) in folgendem Wortlaut stehen: «mindestens haltbar bis ...».
- Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei
  - frischem Obst und Gemüse, das nicht geschält oder geschnitten ist (ausgenommen Sprossen und Keimlinge);
  - alkoholischen Getränken mit mehr als 10 % vol Alkohol;
  - Tagesfrischprodukten wie Brot;
  - Essig, Speisesalz;
  - Zucker und Zuckerwaren, die fast nur aus Zucker bestehen;
- Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, sind mit einem **Verbrauchsdatum** zu kennzeichnen: «zu verbrauchen bis...». Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen abgegeben werden.
- Das Datum ist unverschlüsselt anzugeben und besteht aus Tag, Monat und Jahr. Je nach Haltbarkeit kann die Angabe des Datums reduziert werden (siehe LIV Anhang 8).
- Die **Kennzeichnung** muss an gut sichtbarer Stelle in unverwischbarer, gut lesbarer Schrift (Schriftgröße des Kleinbuchstaben x von mindestens 1.2 mm) und in mindestens einer Amtssprache (deutsch, französisch, italienisch) angebracht sein.
- Die **Abbildungen** und Angaben dürfen **nicht täuschend** sein oder von der Kennzeichnung ablenken.
- Heilanzeigen sind **verboten**.

### Vorverpackte Lebensmittel

Vorverpackte Lebensmittel werden ohne Beisein der Konsumentin zum Schutz und zur Haltbarkeitsverlängerung verpackt oder umhüllt. Das Lebensmittel kann nur verändert werden, wenn die Verpackung oder Umhüllung geöffnet oder abgeändert wird. Vorverpackte Lebensmittel müssen für die Abgabe mittels Etikette gekennzeichnet sein.

### Offen angebotene Lebensmittel

Offen angebotene Lebensmittel werden ohne Verpackung angeboten oder zur unmittelbaren Abgabe an Konsumentinnen verpackt. Die Produktinformationen können mündlich erfolgen, müssen aber zuverlässig erfüllt werden. Eine schriftliche Dokumentation z. B. in Form eines Produkteorders ist hilfreich.

Ausnahmen: Bei **Allergenen** muss schriftlich gut sichtbar darauf aufmerksam gemacht werden, dass die Informationen beim Verkaufspersonal mündlich eingeholt werden können. Die Informationen liegen dem Personal schriftlich vor oder eine fachkundige Person kann sie erteilen.



Beispiel:



Immer schriftlich anzugeben, z. B. auf einem Schild beim Produkt oder auf der Menükarte, sind

- die Herkunft bei Fleisch und Fisch (das Land der Aufzucht bzw. das Fanggebiet);
- die Angabe gemäss LDV (Hinweis auf Produktionsarten und Futterzusätze, die in der Schweiz verboten sind).

### Mengen- und Preisangaben

Die gesetzlichen Grundlagen stammen aus dem Messwesen ([www.metas.ch](http://www.metas.ch)) und aus den Bestimmungen über den Wettbewerb ([www.seco.admin.ch](http://www.seco.admin.ch)).

### Wiegegeräte

Waagen, die für den Verkauf eingesetzt werden, müssen amtlich geeicht sein (mit gültigem Kleber). Die Verkaufsmenge bezieht sich immer auf die Ware ohne Verpackung, also "netto". Dies gilt auch im Offenverkauf. Die Mengenangabe muss genau sein. Ausdrücke wie "ca." sind nicht erlaubt. Die Deklarationsverordnung definiert mögliche Abweichungen. Beim Abpacken gilt es, die Toleranzwerte der Deklarationsverordnung einzuhalten. Beispiel: Bei einer Nennfüllmenge von 100 – 200 Gramm beträgt die zulässige Minus-Abweichung 4.5 Gramm. Kommt es bei Fertigungspackungen vor allem auf die Anzahl der darin enthaltenen Stücke an, so kann die Stückzahl deklariert werden. Im Offenausschank sind geeichte Behälter einzusetzen, um die Füllmenge von Gefässen zu belegen (ausgenommen Kaffee, Tee). Bei Waren mit Abtropfgewicht ist neben der gesamten Nennfüllmenge auch das Abtropfgewicht anzugeben.

### Preisangaben

Es wird unterschieden zwischen dem Detailpreis (Preis für das einzelne Produkt im Handel) und dem Grundpreis (Preis bezogen auf Einheitsgrößen, z. B. pro Kilogramm). Die Preise müssen durch Anschrift an der Ware selbst oder unmittelbar daneben bekannt gegeben werden. Es muss ersichtlich sein, auf welche Verkaufseinheiten sich der Preis bezieht. Der Grundpreis kann weggelassen werden, wenn der Verkauf nach Stück geschieht oder wenn die Verkaufseinheit 1, 2 oder 5 kg oder Dezimalen davon entspricht (z. B. 100 g). In gastgewerblichen Betrieben ist die Angabe des Grundpreises nicht vorgeschrieben.

Die Beschriftung muss gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein.

### Vorgaben zur Schriftgröße:

| Gewicht / Volumen           | minimale Schrifthöhe |
|-----------------------------|----------------------|
| mehr als 1'000 g / 100 cl   | 6 mm                 |
| 200 - 1'000 g / 20 - 100 cl | 4 mm                 |
| 50 - 200 g / 5 - 20 cl      | 3 mm                 |
| weniger als 50 g / 5 cl     | 2 mm                 |

## 7. PRODUKTSPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN UND BEISPIELE VON BESCHRIFTUNGEN

In produktspezifischen Verordnungen regelt das Lebensmittelrecht die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln. Nachfolgend werden Definitionen und Vorschriften verschiedener, in der Direktvermarktung häufig angetroffener Produkte aufgeführt, ergänzt mit Beispielen zur Etikettierung.

*Gelbe Etikette für vorverpackte Lebensmittel (mit zwingenden Angaben)*

*Blaue Etikette für Lebensmittel im Offenverkauf (mit empfohlenen Angaben über das Produkt)*

Beispiele von Kennzeichnungen:

### Milch

Die Milch ist das ganze Gemelk der Kuh. Milch von anderen Tieren als von Kühen muss als solche bezeichnet werden, wie z. B. "Schafmilch".

Für die Aufbewahrungstemperatur und Haltbarkeit von Milch sind keine gesetzlichen Vorgaben vorhanden; die Verantwortung liegt beim Produzenten.

### Rohmilch

Milch, die nicht über 40°C erwärmt wurde. Diese Milch ist nicht genussfertig. Sie darf nicht zum unmittelbaren Konsum abgegeben werden. Information bei der Abgabestelle:

- Rohmilch ist nicht genussfertig. Vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzen.

#### **Rohmilch**

*Vor dem Konsum auf mind. 70 °C erhitzen  
Bei max. 5 °C und vor Licht geschützt aufbewahren.  
1 Liter Fr. 1.60 2 Tage haltbar*

- Hinweis auf die Aufbewahrungstemperatur und Haltbarkeit.

### Genussfertige Milch

Milch, die einer Hitzebehandlung unterzogen wurde.

Kennzeichnung:

- Sachbezeichnung (Vollmilch, teilentrahmte Milch, Magermilch etc.) gemäss Art. 33 VLtH;
- Fettgehaltsstufe: Fettgehalt in % oder in g pro kg; Vollmilch kann den Hinweis "mit natürlichem Fettgehalt" tragen;
- Art der Behandlung zur Haltbarkeitsverlängerung, z. B. "pasteurisiert";
- Wenn die Milch einer Homogenisation unterzogen wurde: "homogenisiert";
- Lagertemperatur bei gekühlt haltbarer Milch;
- Angabe "vor Licht geschützt aufbewahren" bei pasteurisierter und hochpasteurisierter Milch;
- Tierart für Milch anderer Säugetiere.



**Milchdrink**

Teilentrahmte **Milch**, pasteurisiert, homogenisiert,  
Fettgehalt 2,8 %

Bei max. 5 °C und vor Licht geschützt aufbewahren  
Zu verbrauchen bis TT.MM.

1 Liter Fr. 1.60

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Milchprodukte**

Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch entstehen. Sie können prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten. Der milchfremde Anteil darf höchstens 30% betragen.

Kennzeichnung:

- Fettgehalt im Milchanteil (in % oder g/kg bzw. g/100g);
- Angabe der Lagertemperatur, wenn das Produkt gekühlt gelagert wird;
- Art der Hitzebehandlung, Milchprodukte aus Rohmilch ohne Hltzebehandlung "mit Rohmilch" hergestellt";
- Produktespezifische Kennzeichnungsvorschriften.

**Rahm**

Fettreicher Anteil der Milch. Sachbezeichnungen und Gehaltsstufen gemäss Art. 70 VLtH. Vorschriften für Rohrahm siehe Art. 71 VLtH.

**Schlagrahm**

**Rahm** pasteurisiert, mind. 35 % Milchfett

Bei max. 5 °C aufbewahren

Zu verbrauchen bis TT.MM.

250 ml Fr. 3.50

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Joghurt**

Sachbezeichnung je nach Fettgehalt: Magermilchjoghurt, teilentrahmtes Joghurt, Joghurt oder Vollmilchjoghurt, rahmangereichertes Joghurt.

**Erdbeer-Joghurt**

3,8 % Fett im Milchanteil

Zutaten: **Vollmilch** (pasteurisiert, homogenisiert),  
Erdbeeren (15 %), Zucker, **Magermilchpulver**

Bei max. 5 °C aufbewahren

Mindestens haltbar bis TT.MM.

180 g Fr. 1.10 / 100 g Fr. 0.61

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Käse**

Aus Milch hergestellt und durch Lab oder anderem Verfahren von der Molke abgeschieden. Durch Reifung oder weitere Behandlung entstehen unterschiedliche Käsesorten.

Kennzeichnung:

- Anstelle der Sachbezeichnung kann eine Käsebezeichnung verwendet werden, z. B. Tilsiter;
- Gereifter Käse: Festigkeitsstufe (hart, halbhart etc.), Fettgehaltsstufe, Angaben zur Hitzebehandlung der Milch (mit Rohmilch hergestellt; aus thermisierter Milch; aus pasteurisierter Milch etc. Angabe "vor Licht geschützt aufbewahren";
- Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter etc.;
- Spezifische Angaben siehe unter Art. 53 VLtH.

**Haukäse**

Vollfettkäse, hart, aus thermisierter Milch hergestellt  
100 g Fr. 2.50

**Mutschli**

Halbhart, Vollfett aus thermisierter **Milch** hergestellt

Bei max. 5 °C aufbewahren

Mindestens haltbar bis TT.MM.

230 g Fr. 5.40 / 100 g Fr. 2.35

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Fleisch und Fleischerzeugnisse**

Die Schlachtung muss in einer bewilligten Schlachthanlage erfolgen. Vorschriften von Schlachtier- und Fleischuntersuchungen einhalten. Es empfiehlt sich, das Fleisch zusammen mit einer Fachperson zu verarbeiten. Mit Vorteil in Verkaufsportionen abpacken und vakuumieren. Vorschriften für Zerlege- und Herstellerbetriebe siehe Art. 28 HyV.

Lagervorschriften:

- Rohwurst- und Rohpökelwaren wie z. B. Bauernschüblig benötigen keine Kühlung;
- Frischfleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnisse: max. 4 °C; Hackfleisch max. 2 °C; im Verkauf max. 5 °C;
- Tiefgekühltes Fleisch: -18 °C oder kälter; Kühlkette nicht unterbrechen.

Kennzeichnung:

- Sachbezeichnung: Fleisch oder Fleischerzeugnis, Tierart bzw. allgemein übliche Bezeichnung (z. B. Blutwurst, Kalbs- und Schweinsbratwurst, Fleischkäse, Wienerli);
- Das Herkunftsland des Fleisches von Huftieren, Geflügel, Kaninchen und Wild ist in jedem Fall schriftlich anzugeben.

**Landjäger**

Aus Schweizer Fleisch

Paar Fr. 3.50

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Landjäger**

Aus Schweizer Fleisch

Zutaten: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel E 250), Rohzucker, Gewürze (**mit Sellerie**), Hülle: Schweinsdarm  
Ungekühlt mindestens haltbar bis TT.MM.

Paar Fr. 3.50

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Schweinsplätzli 3 Stück**

Aus Schweizer Fleisch

Bei max. 5 °C aufbewahren

Zu verbrauchen bis TT.MM.

280 g Fr. 10.65 / 100 g Fr. 3.80

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Kalbssteak 2 Stück**

Aus Schweizer Fleisch

Tiefgekühlt, bei -18 °C oder kälter aufbewahren.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

320 g Fr. 25.30 / 100 g Fr. 7.90

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau



## Eier

Rohe Eier müssen unverletzt, sauber, trocken und vor Sonneneinstrahlung geschützt bei möglichst konstanter Temperatur gelagert werden. Sie dürfen max. bis 21 Tage nach dem Legedatum abgegeben werden. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 28 Tage nach dem Legedatum.

Kennzeichnung:

- zu verkaufen bis ... (maximal 21. Tag nach dem Legedatum);
- mindestens haltbar bis ... (max. 28. Tag nach dem Legedatum);
- Eierstückzahl und Nettogewicht oder Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei in g;
- Herkunftsstempel: ohne Stempel bei Verkauf eigener Eier direkt an Konsumentinnen. Bei Wiederverkauf Stempel des Produktionslandes oder offizielle Abkürzung (CH, DE, NL etc.);
- Legedatum ist freiwillig, muss aber deutlich als solches erkennbar sein;
- Hinweis auf die Lagertemperatur, falls die Eier gekühlt abgegeben werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden, sobald die Eier gekühlt werden.

### Freilandeier (CH)

Mind. 50 g  
Stück Fr. 0.65

### 10 Eier (CH) aus Bodenhaltung

Mind. 50 g  
Legedatum 01.11.  
Zu verkaufen bis 22.11.  
Mindestens haltbar bis 29.11.  
Preis Fr. 5.50  
Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

## Brot und Backwaren

Wird ein Brot nach einer Getreideart benannt, z. B. Roggenbrot, muss der Anteil an diesem Getreidemehl (z. B. Roggenmehl) mehr als 50 % betragen.

Butterzopf muss mind. 70 g Butter pro kg Mehl enthalten.

### Sonnenblumenkernbrot

Zutaten: **Weissmehl**, Wasser, **Vollkornmehl**, Sonnenblumenkerne (5 %), Hefe, Kochsalz jodiert  
450 g Fr. 3.60 / 100 g Fr. 0.90  
Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

Backwaren sind durch Backen hergestellte Lebensmittel mit oder ohne Füllung.

### Vogelnest

Zutaten: **Haselnüsse**, **Weissmehl**, Zucker, **Eiweiss**, **Butter**, **Johannisbeer- und Himbeerkonfitüre** (Johannisbeeren, Zucker, Himbeeren, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure), **Eier**, Salz, Zitrone  
Mindestens haltbar bis TT.MM.  
Stück Fr. 2.00  
Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

### Nussgipfel

Zutaten: **Mehl**, **Milch**, **Haselnüsse** (15 %), Zucker, **Butter**, **Äpfel**, **Eier**, Zitrone, Hefe, Salz  
Mindestens haltbar bis TT.MM.  
Stück Fr. 1.50  
Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

## Teigwaren

Mahlprodukt aus Weizen; der Einsatz anderer Müllereiprodukte wie Roggen, Dinkel oder Soja ist in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben.

Wassergehalt von Trockenteigwaren: max. 13 Massenprozent. Eierteigwaren: mind. 135 g Eierinhalt pro kg Müllereiprodukt.

### Steinpilz-Teigwaren

Zutaten: **Weizengriess**, Wasser, **Eier**, getrocknete Steinpilze (3 %), jodiertes Kochsalz  
Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ  
400 g Fr. 7.00 / 100 g Fr. 1.75  
Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

## Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich

Früchte oder andere hierzu geeignete Pflanzenteile werden mit Zucker oder Zuckerarten eingekocht.

| Bezeichnungen und Gehalte | Gesamtzuckeranteil in der Trockensubstanz | Fruchtanteil im fertigen Produkt |
|---------------------------|---|----------------------------------|
| Konfitüre, Gelee          | mindestens 50 %                           | mindestens 35 %                  |
| Konfitüre, Gelee extra    | mindestens 50 %                           | mindestens 45 %                  |
| Fruchtaufstrich           | weniger als 50 %                          | beliebige Menge                  |

Bei Verkauf ab Hof, auf dem Markt und in lokalen Lebensmittelbetrieben:

### Brombeerkonfitüre extra

Zutaten: Brombeeren 55%, Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure).  
Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ  
250 g Fr. 4.00  
Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

### Erdbeer-Fruchtaufstrich

Zutaten: Erdbeeren 62 %, Gelierzucker (Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Palmöl).  
Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ  
Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren  
250 g Fr. 5.00  
Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau





Bei Vertrieb über Grosshandel:

#### **Brombeerkonfitüre extra**

Hergestellt aus 55 g Früchten je 100 g Fertigprodukt

Gesamtzuckergehalt 52 g / 100 g Fertigprodukt

Zutaten: Brombeeren, Zucker, Geliermittel (Pektin),

Säuerungsmittel (Zitronensäure)

Nährwert pro 100 g: Energie 200 kcal, Fett 0 g,

Kohlenhydrate 52 g, Eiweiss 0 g, Salz 0 g.

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

250 g Fr. 4.50

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

#### **Erdbeer-Fruchtaufstrich**

Zutaten: Erdbeeren 62 %, Gelierzucker (Zucker,

Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Palmöl).

Nährwert pro 100 g: Energie 176 kcal, Fett 0 g, Koh-

lenhydrate 41 g, Eiweiss 0 g, Salz 0 g.

Mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ

Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren.

250 g Fr. 5.00

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

### Honig

Die Sachbezeichnung Honig kann ergänzt werden mit

- Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten und Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt;
- Regionalem, territorialem oder topografischem Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt.

#### **Schweizer Blütenhonig**

Mindestens haltbar bis JJJJ

L 1234

500 g Fr. 13.00

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

### Spezialitäten

Bei Lebensmitteln in Flüssigkeiten (z. B. Essigurken) muss zusätzlich zum Gesamtgewicht das Abtropfgewicht angegeben werden, wenn der flüssige Anteil nicht zum Verzehr bestimmt ist. Bei Verkauf ab Hof, auf dem Markt und in lokalen Lebensmittelbetrieben:

#### **Zucchetti sauer-süss**

Zutaten: Zucchetti, Zucker, Apfelessig (Apfelweinessig,

Apfelsaft, Konservierungsmittel **E 224**), Weisswein

(mit **Sulfit**), **Senfkörner**, Gewürze.

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren

Nettogewicht 210 g

Abtropfgewicht 125 g

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

#### **Tomatensugo**

Zutaten: Tomaten (95 %), Zwiebeln, Tomatenpüree,

Aceto Balsamico (Farbstoff: Zuckercouleur, Antioxi-

dationsmittel: Schwefeldioxid), Knoblauch, Zucker,

Rapsöl, Salz, Kräuter, Gewürze.

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

450 g Fr. 7.90 / 100g Fr. 1.76

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

### Frucht-, Blüten- oder Kräutersirup

Die lösliche Trockenmasse muss mindestens 60 % betragen. (Die lösliche Trockenmasse besteht hauptsächlich aus dem Zucker in den Früchten plus der zugesetzten Menge Zucker).

Fruchtsirup muss mindestens 30 % Fruchtsaft enthalten. Faustregel für die Menge zugesetzten Zuckers:

für Kräutersirup: 1.5 kg Zucker / Liter Wasser

für Fruchtsirup: 1.4 kg Zucker / Liter Saft

Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung zugesetzt werden, müssen nicht mengenmässig deklariert werden.

#### **Himbeersirup**

Zutaten: Zucker, Himbeersaft 40 %

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

5 dl Fr. 7.50

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

#### **Holunderblütensirup**

Zutaten: Zucker, Wasser, Säuerungsmittel (Zitronen-

säure), Auszug aus Holunderblüten

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

5 dl Fr. 5.50

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

Wird weniger Zucker verwendet, ist die Bezeichnung Sirup nicht zulässig.

Beispiel:

#### **Goldmelissenkonzentrat**

Zur Herstellung eines alkoholfreien Getränkes

Zutaten: Wasser, Zucker, Säuerungsmittel (Zitronen-

säure),

Auszug aus Goldmelissenblüten.

Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ

Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren

5 dl Fr. 6.50

Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

### Süssmost

Süssmost oder Obstsaft ist eine beliebige Mischung aus unvergorenem Saft von gesunden und reifen Äpfeln und Birnen. Folgendes ist zu beachten:

- Als Apfelsaft oder Birnensaft darf bezeichnet werden, wenn mind. 90 Massenprozent Äpfel beziehungsweise Birnen darin enthalten sind. Wird auf eine Fruchtart hingewiesen (z. B. Gravensteiner-Apfelsaft), müssen mind. 80 Massenprozent dieser Fruchtart enthalten sein;
- Zugelassene Antioxidationsmittel gemäss der Zusatzstoffverordnung: E 300, Ascorbinsäure (Einsatz nach Guter Herstellungspraxis); E 330, Zitronensäure (max. 3 g/l). Die Antioxidationsmittel müssen mit der Funktionsklasse und der Einzelbezeichnung oder mit der Funktionsklasse und der E-Nummer deklariert werden.
- Angabe des technologischen Verfahrens, z. B. pasteurisiert;
- Die Beschriftung ist am Beutel anzubringen, falls ohne Karton verkauft wird.



**Süssmost**

Apfelsaft, Birnensaft pasteurisiert, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)  
 Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innert 4 Wochen aufbrauchen  
 5 Liter Fr. 11.00  
 Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ  
 Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Früchte- und Kräutertee**

Früchte- und Kräutertee wird aus getrockneten Pflanzenteilen und Früchten hergestellt. Die Bezeichnung Tee gilt nur für Schwarztee. Es dürfen keine Heil- oder Gesundheitsanpreisungen gemacht werden.

**Sommerkräutertee mit Goldmelisse**

Zutaten: Lindenblüten, Pfefferminze, Kornblumen, Goldmelisse  
 20 g Fr. 8.00  
 Mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ  
 Vor Licht geschützt aufbewahren  
 Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Likör und Spirituosen**

Für Spirituosen (Edelbrände) braucht es eine Sachbezeichnung wie z. B. Zwetschgenbrand oder -wasser

**Zwetschgenbrand 40 % vol.**

L 1234  
 0,5 Liter Fr. 20.00  
 Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**Kirschlikör 25 % vol.**

Zutaten: Kirsch, Kirschensaft (10 %), Zucker  
 L 1234  
 20 cl Fr. 12.00  
 Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

Likör mit Eizusatz muss mindestens 70g Eigelb pro Liter Likör enthalten.

**Eier-Rahm-Likör 16.5 %vol**

Zutaten: **Eier** (22 %), Kirsch, Puderzucker, **Vollrahm** (16 %), Vanillezucker.  
 kühl und dunkel lagern  
 nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren  
 L 2475  
 30 cl Fr. 9.00 / 10 cl Fr. 3.00  
 Strickhof, Eschikon 21, CH-8315 Lindau

**8. ONLINE-HANDEL**

Bei online angebotenen Lebensmitteln müssen analog zur Abgabe vor Ort alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Informationen im Webshop zur Verfügung stehen. Davon ausgenommen sind Datierung und Warenlos.

Für die Werbung und Anpreisung von Produkten gelten dieselben Bedingungen wie für die Lebensmittel selbst.

Detaillierte Informationen siehe "Merkblatt Onlineverkauf von Lebensmitteln" unter [www.kl.zh.ch](http://www.kl.zh.ch)

**9. RELEVANTE GESETZE UND VERORDNUNGEN**

Siehe unter [www.admin.ch](http://www.admin.ch) Systematische Rechtssammlung:

- LMG Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20. Juni 2014 (SR 817.0)
- LGV Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 (SR 817.02)
- LIV Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel vom 16. Dezember 2016 (SR 817.022.16)
- HyV Hygieneverordnung vom 16. Dezember 2016 (SR 817.024.1)
- VLpH Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft vom 16. Dezember 2016 (SR 817.022.17)
- VLtH Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft vom 16. Dezember 2016 (SR 817.022.108)
- Verordnung des EDI über Getränke vom 16. Dezember 2016 (SR 817.022.12)
- LDV Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung vom 26. November 2003 (SR 916.51)
- MeAV Mengenangabeverordnung vom 5. September 2012 (SR 941.204)
- PBV Preisbekanntgabeverordnung vom 11. Dezember 1978 (SR 942.211)
- Bio-Verordnung vom 22. September 1997 (SR 910.18)
- GUB / GGA-Verordnung (Verordnung über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben über landwirtschaftliche Erzeugnisse und verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse) vom 28. Mai 1997 (SR 910.12)
- RPG Raumplanungsgesetz vom 22. Juni 1979 (SR 700)
- RPV Raumplanungsverordnung vom 28. Juni 2000 (SR 700.1)

**10. BEZUGSQUELLEN, IMPRESSUM**

**Strickhof**

Fachstelle Familie und Betrieb  
 Riedhofstrasse 62  
 8408 Winterthur  
 Telefon 058 105 91 15  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

**Kantonales Labor Zürich**

Lebensmittelinspektorat  
 Fehrenstrasse 15  
 Postfach  
 8032 Zürich  
 Telefon 043 244 71 00  
[www.kl.zh.ch](http://www.kl.zh.ch)

**Impressum**

|             |  |
|-------------|--|
| Herausgeber | Strickhof  |
| Ausgabe     | 6. Auflage vom Juli 2019   |
| Redaktion   | Liselotte Keller<br>Fachstelle Familie und Betrieb<br>Strickhof, Winterthur-Wülflingen |
|             | Doris Goudsmit<br>Lebensmittelinspektorat<br>Kantonales Labor Zürich                   |
| Layout      | Doris Gujer<br>Öffentlichkeitsarbeit<br>Strickhof, Lindau                              |

