BIOAktuell.ch

BIOSUISSE FiBL

26.03.2024

Was muss aufs Konfi-Etikett?

Meldung | 25.03.2024

Die hofeigenen Zwetschgen sind zu Schnaps verarbeitet, die Bohnen gedörrt und das Weizenmehl steht in Säcke portioniert bereit. Einzig die Etikette fehlt, bevor die Produkte in das Regal des Hofladens einsortiert werden können. Der FiBL-Kurs «Kennzeichnung Bioprodukte in der Direktvermarktung» zeigte auf, was es dabei zu beachten gilt.

Beim Gestalten einer Etikette gilt es viele Details zu beachten. Foto: FiBL, Ursula Kretzschmar

Der Dschungel der Vorgaben ist gross, wenn es um die Verarbeitung und Kennzeichnung von Lebensmitteln geht. Fabiola Bregenzer, Lebensmittelinspektorin beim Amt für Verbraucherschutz Aarau grenzte deshalb ein, «besonders relevant sind LGV und LIV sowie die Bioverordnung.» Mit den Abkürzungen sind die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, sowie die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel gemeint. Je nach Label des Betriebes kommen zudem die Richtlinien von Bio Suisse oder Demeter hinzu.

Was kaufe ich und was steckt drin?

Wenn das Lebensmittel nicht ohne weiteres erkennbar ist, gehört eine Sachbezeichnung aufs Etikett. «Diese erklärt, worum es sich beim Produkt handelt», so Fabiola Bregenzer, «für Spinattagliatelle lautet die Sachbezeichnung beispielsweise Teigwaren mit Spinat.» Die Zutaten werden nach absteigender Menge angegeben, Allergene wie Weizen oder Sellerie sind dabei visuell hervorzuheben. Wichtig: wird eine Zutat auf der Verpackung abgebildet oder in der Bezeichnung erwähnt, muss die Menge in Prozent aufgeführt werden.

Haltbarkeit richtig deklarieren

Wer Lebensmittel handwerklich herstellt und direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt, muss keine Nährwerttabelle aufführen. Lokal wird dabei grosszügig ausgelegt. Auch der 50 Kilometer entfernte Volg gehört dazu. Eine Datierung darf jedoch nicht fehlen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist Standard, für leicht verderbliche Produkte kommt das Verbrauchsdatum zum Einsatz. Ist das Lebensmittel im Tiefkühler oder Kühlschrank zu lagern, braucht es zudem einen Aufbewahrungshinweis.

Auf Warenlos und Herkunftsangaben verzichten

Wird das MHD mit Tag und Monat angegeben, kann auf ein Warenlos verzichtet werden. Auch eine Angabe der Herkunft ist nur nötig, wenn aus der Adresse oder Produktbezeichnung nicht ersichtlich ist, woher die Zutat stammt oder Täuschungspotential besteht, wie zum Beispiel bei zugekauften deutschen Zwetschgen in der Konfi.

Wohin mit Menge und Preis?

Auf der Etikette muss ersichtlich sein, wer Verantwortung für das Produkt übernimmt. Dies ist mit Namen und Ort aufzuführen. Während die Menge in Gramm, Kilogramm oder Litern auf die Verpackung gehört, kann der Preis auch am Regal vermerkt sein. Neben dem Detailpreis soll auch der Grundpreis pro Kilo ersichtlich sein, damit die Kundschaft Preise vergleichen kann.

Was gilt im Offenverkauf und online?

Im Offenverkauf sind auch mündliche Auskünfte möglich. Schriftlich anzugeben ist jedoch die Herkunft von Fleisch, Fisch, Brot und Backwaren. Wer Produkte online anbietet, muss grundsätzlich dieselben Informationen zur Verfügung stellen wie im Hofladen. Fabiola

Bregenzer empfiehlt der Einfachheit halber, ein Foto der Etikette auf den Onlineshop zu laden. Wer Produkte nur präsentiert und keine Möglichkeit des Kaufs auf der Webseite hat, ist hiervon ausgenommen.

So wird die Knospe richtig verwendet
Die Knospe mit dem Schweizer Kreuz darf nur verwendet werden, wenn 90 Prozent der Rohstoffe in einem Lebensmittel aus der Schweiz stammen. Sonst kommt die Vollknospe zum Einsatz. Beide Logos sollten unverändert auf der Vorderseite des Produkts platziert werden. Mit dem entsprechenden Code der Zertifizierungsstelle wird angegeben, wer den Betrieb kontrolliert. Die biologischen Zutaten können unterschiedlich ausgelobt werden. Mit «Bio» vor der jeweiligen Zutat oder einem Sternchen und einem Hinweis am Ende der Zutatenliste.

Bio neben Nicht-Bio im Hofladen oder auf dem Markt
Möchte ein Betrieb am Marktstand oder im Hofladen neben Bioprodukten auch Lebensmittel ohne Label verkaufen, ist auf die richtige Deklaration und eine strikte Warentrennung zu achten. Das gleiche Produkt darf ausserdem nicht in unterschiedlichen Qualitäten verkauft werden. «Bio und Nicht-Bio Boskop-Äpfel im Hofladen anzubieten, geht nicht», so Mirjam Grüter von der Bio Suisse, «aber ein nicht zertifizierter Granny Smith- neben einem biologischen Boskop-Apfel ist erlaubt.»

Der Online-Kurs Kennzeichnung Bioprodukte in der Direktvermarktung findet wiederkehrend einmal jährlich im März statt. Zudem bietet des FiBL am 23. April 2024 eine Veranstaltung zur Herstellung von Milchalternativen an, insbesondere Haferdrinks stehen im Fokus. Eingeladen sind Hofverarbeitende, die sich für die Herstellung und Vermarktung von pflanzenbasierten Milchalternativen interessieren.

Corinne Obrist, FiBL

Weiterführende Informationen

- Merkblatt Kennzeichnung biologischer Lebensmittel (FiBL Shop)
- FiBL-Kurs Herstellung Milchalternativen
- Kennzeichnung (Rubrik Verarbeitung)
- Etikettenkontrolle (Rubrik Verarbeitung)

Ansprechpartnerin

Ursula Kretzschmar
Lebensmittel
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

062 865 04 27

E-Mail

www.fibl.org

Hinweis: Dies ist eine tagesaktuelle Meldung. Sie wird nicht aktualisiert.