

Aufgepasst – Allergene

Im Verarbeitungsraum sprudeln die Ideen. Erdbeeren, Johannisbeeren, Spargeln, Kirschen und vieles mehr. Daraus lassen sich in den produktionsintensiven Monaten tolle innovative Produkte für den Verkauf zaubern. Noch die Etikette auf das Produkt und es gelangt in den Verkauf.

Aber aufgepasst – Schreiben Sie sich trotz viel Ernte- und Produktionsarbeit das korrekte Kennzeichen der Produkte auf die to do-Liste. Als herstellende Person haften Sie mit der Produkthaftungspflicht. Details wie die Kennzeichnung der Allergene sind dabei wichtig. Nebst der Haftung haben Herstellende die Aufgabe von Seiten Lebensmittelgesetz die Gesundheit der Konsumenten zu wahren und Täuschungen nicht zuzulassen.

Was muss auf der Etikette von vorverpackten Produkten stehen?

- Sachbezeichnung
- Zutatenliste in absteigender Reihenfolge
- Nährwertdeklaration (entfällt, wenn handwerklich hergestellt, lokal und direkt abgeben wird)
- Gebrauchsanleitung/ Aufbewahrungshinweis (falls nötig)
- Datierung «Mindestens haltbar bis...» ausser heikle, gekühlte Lebensmittel «zu verbrauchen bis...»
- Warenlos L-...
- Menge (g, kg, cl, l). Wenn nötig Abtropfgewicht Bsp. Essiggurken
- Name, Adresse mit CH-PLZ des Produktionsbetriebes
- Preis, er kann auch am Regal stehen

Genauere Informationen zu den einzelnen Punkten sind im Merkblatt 1 beschrieben:

[Merkblatt Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel](#)

Herausgegeben ist dieses Merkblatt vom Kanton Aargau. Da es sich am Schweizerischen Lebensmittelrecht orientiert, können Produzent:innen anderer Kantone dieses Merkblatt ebenfalls verwenden.

Genauerer Blick auf die Zutatenliste – Allergene hervorheben

Diese wird in absteigender Reihenfolge aufgelistet. Dazu ist folgendes zu beachten:

Gemäss Art. 10 LIV sind Allergene oder Zutaten, die aus Allergenen gewonnen werden, mit anderer Schriftart oder -farbe hervorgehoben darzustellen. Welche Zutaten als Allergene gekennzeichnet werden müssen, ist aus dem Anhang 6 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) zu entnehmen. Wenn keine Zutatenliste erforderlich ist, so ist das Wort «enthält» gefolgt von der allergenen Zutat auf der Etikette zu notieren. Bsp. Likör. Diese Angaben sind nicht erforderlich, wenn die Sachbezeichnung einen deutlichen Hinweis auf das Allergen macht. Bsp. Milchdrink pasteurisiert.

Besteht bei einem Produkt die Möglichkeit von Spuren eines Allergens (durch ungewollte Vermischung) muss ebenfalls drauf hingewiesen werden. Dieser Hinweis wird gerade nach der Auflistung der Zutaten platziert. Im Rahmen der guten Herstellungspraxis / Selbstkontrolle werden die Arbeitsanweisungen abgelegt Bsp. Reinigung von Maschinen, sodass eine allfällige Kontamination vermieden wird. Für diese Angabe gelten Höchstwerte (siehe LIV Art. 11 Abs. 5).

Allergene im Offenverkauf

Über offen angebotene Lebensmittel ist in gleicher Weise zu informieren wie über vorverpackte Lebensmittel. Im Offenverkauf ist die Zutatenliste der Produkte jedoch nicht ersichtlich.

Deshalb braucht es beim Offenverkauf ein Schild mit dem Hinweis, dass jederzeit gerne über die Zutaten/ Allergene Auskunft gegeben wird. Im bedienten Hofladen ist das einfach zu gewährleisten. In der Selbstbedienung macht es Sinn, die Telefonnummer auf das Schild zu schreiben und zu gewährleisten, dass jemand allfällige Anrufe entgegennimmt und Auskunft geben kann. Bsp. Ablage sämtlicher Rezept im Selbstkontrollordner. Dieser wird gut zugänglich aufbewahrt.

Die Angaben im Detail sind zu finden in der LIV:

[SR 817.022.16 - Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 betreffend die Information über Lebensmittel \(LIV\) \(admin.ch\)](#)

Die verschiedenen Verordnungen liefern zudem produktspezifische Informationen zur Kennzeichnung. Bsp. Das Ausweisen des Fruchtgehalts bei Fruchtaufstrichen in Prozent.

- Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz
- Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Verordnung über Getränke

Das Zentrum LIEBEGG gibt Ihnen bei Fragen zum Thema gerne Auskunft.