

Das muss auf der Konfi-Etikette stehen

Direktvermarktung / Das per 1. Mai 2017 geänderte Lebensmittelgesetz beinhaltet Übergangsfristen, etwa für die Kennzeichnung von Etiketten.

GRÄNICHEN Die Sommerzeit ist vorbei und die Konfitüren und Fruchtaufstriche sind grösstenteils hergestellt. Kein Problem, denn auf der Ebene der Produktion darf auch nach der Gesetzesänderung vom 1. Mai 2017 alles im gewohnten professionellen Stil weiterlaufen. Änderungen gibt es jedoch in der Kennzeichnung. Die Etiketten müssen bis zum 1. Mai 2021 angepasst sein. Alte Etiketten-Chargen können noch aufgebraucht werden. Die Kennzeichnung je Produkt soll jedoch bis Ende der Übergangsfrist konsequent entweder nach altem oder bereits nach neuem Recht angewendet werden.

Was heisst «lokal»?

Bauernfamilien mit Direktvermarktung, die ihre Produkte handwerklich herstellen, diese lokal und direkt an den Kunden verkaufen, profitieren von einer Vereinfachung der Kennzeichnung. Doch wie ist der Begriff «lokal» definiert?

Keine einfache Frage, wenn man ganz Europa betrachtet. Da sich das neue Gesetz dem europäischen annäherte, müssten solche Begriffe nun einheitlich geregelt sein. In Deutschland gilt als «lokal», was in einem Bundesland hergestellt wird. Vergleicht man dies mit der Schweiz, muss man sagen, dass «lokal» flächenmässig fast das ganze Einzugsgebiet der Schweiz betreffen würde. Weil der Begriff schwer einzuordnen ist und Grenzkantone ihn wahrscheinlich anders definieren als Kantone der Zentralschweiz, ist es empfehlenswert, beim kantonalen Amt für Verbraucherschutz nachzufragen, wie der Begriff «lokal» im eigenen Kanton definiert wird.

Hofläden, Marktstände, Dorf- und Feinkostläden oder lokale Tankstellen sind als lokal einzuordnen und kommen in den



So sieht die Konfitüre-Kennzeichnung für den Direktverkauf nach neuem Gesetz aus. Grund- und Detailpreis werden am Regal angeschrieben.

(Bild Manuela Isenschmid-Huber)

Die Änderungen im Detail

Sachbezeichnungen bleiben unverändert: Konfitüren müssen nach wie vor einen Mindestzuckergehalt von 50 und mehr Massenprozenten aufweisen, Fruchtaufstrich weniger als 50 Massenprozent.

Angaben der Zutaten weiterhin in absteigender Reihenfolge: Neu wird diese Liste vom Wort «Zutaten» angeführt.

Direktvermarkter sind von der Nährwertdeklaration ausgenommen: Diese Ausnahme gilt für alle Produkte der Direktvermarktung, sofern diese handwerklich hergestellt und lokal sowie direkt abgegeben werden.

Produkte, die diesen Kriterien nicht entsprechen, müssen mit

dem Nährwert gekennzeichnet werden. Details dazu sind in der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel Art. 21 ff geregelt.

Innerhalb der Zutatenliste Allergene mit einem anderen Schriftbild hervorheben:

Welche Nahrungsmittel zu den Allergenen gehören, kann in der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel im Anhang 6 nachgelesen werden.

Der Fruchtgehalt muss ersichtlich sein: Beim Fruchtaufstrich und bei Konfitüren erfolgt die Prozentangabe des Fruchtgehalts innerhalb der Zutatenliste.

Gesamtzuckergehalt in «Gramm pro 100 g Endprodukt» muss bei Konfitüren nicht mehr mit diesem Wortlaut ausgewiesen werden:

Dies gilt für alle Konfitüren, die handwerklich hergestellt werden. Dass der Zuckergehalt in Konfitüren nicht mehr ausgewiesen wird, ändert nichts an der Tatsache, dass dieser eingehalten werden muss. Konfitüre, die in sehr grossen Chargen maschinell und regelmässig hergestellt werden, unterliegen der Nährwertdeklaration.

Weitere Angaben: Wie bisher Name, Adresse, CH-PLZ.

Die Aufführung des Detail- sowie Grundpreises, die Füllmenge und das Mindesthaltbarkeitsdatum. Aufbewahrungshinweis auf Fruchtaufstrich empfehlenswert.

Die Beraterinnen und Berater der landwirtschaftlichen Zentren sind gerne Ansprechpartner bei Fragen zur Kennzeichnung.

Hilfreich sind spezifische Weiterbildungsangebote wie beispielsweise: **«Lebensmittelrecht 2017 – Das müssen Sie wissen»**, 18. Oktober 2017, 8.30 bis 11.30 Uhr, LZ Liebegg, Gränichen Informationen und Anmeldung unter: www.liebegg.ch

Genuss der Vereinfachung. Ob Onlineshops mit dem Vermerk «nur Lieferungen innerhalb der Schweiz möglich» ebenfalls von der vereinfachten Kennzeichnung profitieren, wird von Kanton zu Kanton geregelt.

Schweizer Qualität erwartet

Wer in einem Hofladen einen Fruchtaufstrich einkauft, geht davon aus, dass hofeigenes oder zumindest regionales Obst verarbeitet wurde. Das macht Sinn und fördert das Image der lokal hergestellten Produkte. Da wirkt ein Orangen-Himbeer-Fruchtaufstrich eher befremdend.

Artikel 16 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel schreibt deshalb vor, dass Ausgangsprodukte, die mehr als zu 50% am Enderzeugnis ausmachen, mit dem Land gekennzeichnet werden müssen, sofern die Aufmachung des Enderzeugnisses auf eine falsche Herkunft des Rohstoffs schliessen lässt. Enthält der Fruchtaufstrich mehr als 50% Orangen, muss die Herkunft dieser gekennzeichnet sein.

Online bleiben Fragen offen

Die Änderungen für die Direktvermarkter bleiben in einem machbaren Rahmen. Schade ist, dass für die aufstrebenden Absatzformen «Online-Shop» und «Online-Abos» einige Fragen offenbleiben.

Manuela Isenschmid-Huber
Hauswirtschaft,
Landwirtschaftliches
Zentrum Liebegg

In einer dreiteiligen Serie geht die Bauernzeitung den Änderungen des neuen Lebensmittelgesetzes per 1. Mai 2017 nach. Ein erster Artikel erschien in der Ausgabe vom 15. September zum Thema Selbstkontrolle, ein weiterer erscheint am 29. September.

BASTELTIPP

Hübsche Ohrstecker-Aufbewahrung

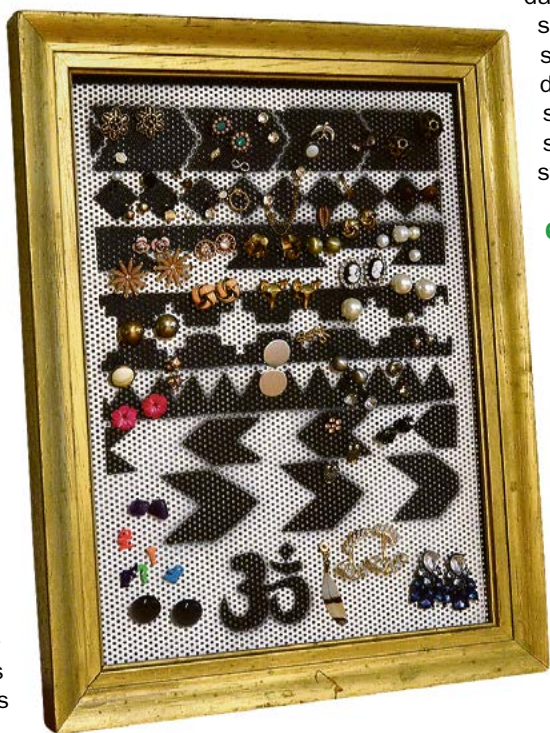
Wer kennt es nicht: Man hat bestimmt 20 Paar schöne Ohrstecker. Meist bewahrt man sie in einer Schale auf oder einer Schachtel. Dies ist sehr unübersichtlich und mühsam. Für mehr Übersicht kann man eine schöne und praktische Aufbewahrung basteln.

Material:

Alter Bilderrahmen
Lochblech (Bastelläden)
2 bis 3 Sprühfarben
Heissleim
Metallsäge
Klebstreifen oder Klebfolie
Japanmesser
Zeitungen

1. Bilderrahmen anschleifen, auf Zeitungen legen und farblich ansprühen. Trocknen lassen. (Ev. zweite Schicht darüber sprühen.)

2. Lochblech auf Grösse des Bildes oder Glases des Bilderrahmens zuschneiden.



3. Lochblech in einer Grundfarbe besprühen. Merke: helle Farben in die Grundierung, dunkle Farben darüber. Trocknen lassen. (Eventuell zweite helle Schicht darüber sprühen. Trocknen lassen.)

4. Muster auf Klebstreifen anzeichnen, mit Japanmesser ausschneiden. Klebstreifen oder Folie auf Lochblech kleben. Nun ist es wie eine Schablone.

5. Mit dunklerem Farbton über das beklebte Lochblech sprühen. Trocknen lassen. Ev. zweite Schicht in derselben Farbe darüber sprühen. Trocknen lassen. Folie oder Klebstreifen entfernen.

6. Heissleimtupfer auf der Rückseite des Bilderrahmens am Innenrahmen anbringen. Lochblech hineinkleben. Andrücken und auskühlen lassen.

Das Ohrsteckerbild kann man entweder mit einem hübschen Stoffband aufhängen (so dass man es drehen kann) oder man stellt es einfach auf ein Möbelstück und lehnt es an die Wand an.

Jasmine Baumann

BÄUERINNENKÜCHE

Geschnetzeltes mit Waldhonig

Vorbereitung: Fleisch 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
Zubereitung: zirka 35 Minuten
Für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Schweinefleisch
Bratbutter oder Bratcreme
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

1 Zwiebel, fein gehackt
0,5 dl Weisswein oder Fleischbouillon
1 TL Maisstärke
2 dl Wasser
1 TL Fleischbouillonpaste
200 g Kürbisfleisch, wie Potimaron, in kleine Würfel geschnitten
½ Lauchstängel, gerüstet, in feine Ringe geschnitten
50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
2 TL Waldhonig
1 TL getrocknete Majoranblättchen
Majoran, frisch, zum Garnieren

1. Fleisch in zwei Portionen in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen.

2. Zwiebel in wenig Bratbutter andämpfen, mit Wein oder Bouil-



lon ablöschen. Maisstärke in Wasser auflösen, Bouillonpaste beifügen, dazugießen. Fleisch dazugeben, zugedeckt 10 Minuten köcheln.

3. Kürbis und Lauch dazugeben, weitere 5–7 Minuten garen.

Nüsse, Honig und Majoran beifügen, abschmecken, garnieren.

Dazu passen Polenta oder Kürbis-Kartoffelstock.

www.swissmilk.ch