



**Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen**  
Lebensmittelinspektorat

## Verkauf von Lebensmitteln ab Markt und Bauernhof: Kennzeichnung

Info-Blatt	LMI036
Stand	13. Juni 2016
Kontakt	Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St.Gallen  
T 058 229 28 00  
F 058 229 28 01  
[www.avsv.sg.ch](http://www.avsv.sg.ch)  
[info.avsv@sg.ch](mailto:info.avsv@sg.ch)



### Direktvermarktung von Lebensmitteln ab Bauernhof und Markt

Der Trend "zurück zur Natur" beinhaltet für viele Konsumenten, dass sie sich mit der Herkunft der Lebensmittel identifizieren wollen und sich mit der anonymen Massenfertigung ihrer Nahrung nicht mehr zufrieden geben.

Umgekehrt haben viele Landwirte eine willkommene Nische für den Absatz ihrer Produkte gefunden. Vermehrt sind in Zeitungen Angebote wie z.B. "Fleisch direkt ab Hof" zu finden.

Die gesetzlichen Auflagen und Bestimmungen sind, so zeigt die Erfahrung, bei den Produzenten als auch bei den Konsumenten, weitgehend unbekannt.

Folgende Erlasse enthalten wichtige Vorschriften über die Deklaration von Lebensmitteln:

- Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln LKV (SR 817.022.21)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV (SR 817.02)

- Lebensmittelgesetz LMG (SR 817.0)
- Preisbekanntgabeverordnung (SR 942.211)
- Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen MeAV-EJPD (SR 941.204.1)
- Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft SR 817.022.108
- produktespezifische Verordnungen unter [Gesetzgebung für die Lebensmittelsicherheit und Gebrauchsgegenstände](#)

Generell ist der In-Verkehrbringer selbst dafür verantwortlich, dass die Deklaration der Produkte den gesetzlichen Anforderungen entspricht.

Eine Wegleitung zur Kennzeichnung von Lebensmitteln findet sich auf der [AVSV-Website](#) im Info-Blatt A05/1.



## **Spezifische Kennzeichnungsvorschriften / rechtliche Grundlagen**

### **Sachbezeichnung / Art. 3 LKV**

Die Sachbezeichnung hat der Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit zu entsprechen. Fantasie- oder Handelsbezeichnungen genügen nicht. Die Sachbezeichnung ist gemäss Definition in der produktspezifischen Verordnung zu gebrauchen.

### **Verzeichnis der Zutaten / Art. 5 LKV**

Alle Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge

### **Zusammengesetzte Zutaten / Art. 7 LKV**

Angabe der Sachbezeichnung sowie deren Zutaten und Zusatzstoffe, Hinweis auf Allergene. Beträgt die zusammengesetzte Zutat weniger als 5 % des Endproduktes, so ist die Sachbezeichnung und sind die Zusatzstoffe anzugeben, die im Endprodukt noch wirksam sind.

### **Allergene / Art. 8 LKV und Anhang I**

Immer anzugeben und speziell hervorzuheben (z.B. mittels Fettschrift) sind allergieauslösende Zutaten: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Nüsse (exakte Bezeichnung der Art), Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfite, Lupine und Weichtiere.

### **Mengenmässige Angabe von Zutaten / Art. 9 und 10 LKV**

Falls in der Sachbezeichnung genannt oder durch Worte oder Bilder hervorgehoben hat die Angabe in Massenprozenten zu erfolgen.

### **Deklaration von Zusatzstoffen / Art. 6 LKV**

Gattungsbezeichnung und E-Nr. oder Name (Sulfite mit Namen). Die zulässigen Zusatzstoffe finden sich in der Zusatzstoffverordnung, die Gattungsbezeichnungen im Anhang 3 der LKV.

### **Produktionsland des Lebensmittels oder Rohstoffes / Art. 15 und 16 LKV**

Sofern nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung ersichtlich. Eine Pflicht zur Rohstoffdeklaration gilt, falls der Rohstoff über 50 % bezogen auf das Enderzeugnis ausmacht und die Herkunft des Rohstoffes von jenem des Produktes abweicht.

### **Vollständige Adresse / Art. 2 LKV**

Anzugeben ist der Hersteller, der Importeur, der Verpacker oder der Verkäufer.

### **Angabe der Aufbewahrungstemperatur / Art. 18 LKV**

Bei Lebensmitteln, die gekühlt gelagert werden müssen.

### **Datierung / Art. 11 LKV**

Für leicht verderbliche Lebensmittel die gekühlt werden müssen «verbrauchen bis...», ansonsten «mindestens haltbar bis...».

### **Warenlos / Art. 20 LKV**

Besteht eine Datierung aus mindestens Tag und Monat, ist die Warenlosbezeichnung nicht erforderlich. Das Warenlos dient der Rückverfolgbarkeit.

### **Mengenangabe / Art. 4 MeAV**

Die Angabe des Gewichts in Masse oder Volumen muss genau sein, Ausdrücke wie «ca.» sind verboten.

### **Tiefkühlprodukt / Art. 18 LKV**

Zusätzliche Angaben bei Tiefkühlprodukten: Tiefgekühlt, tiefgefroren, bei -18 °C oder kälter aufbewahren. Hinweis über die Behandlung nach dem Auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### **Alkoholgehalt / Art. 2 LKV**

Für Getränke über 1,2 Volumenprozent in «% vol.».

### **Hinweis auf physikalischen Zustand oder technologische Verfahren / Art. 2 und 17 LKV**

Sofern die Unterlassung zu einer Täuschung führen könnte. Wie z.B. «pasteurisiert».

Nachstehend eine Auswahl von Lebensmitteln, die regelmässig ab Hof verkauft oder auf Bauernmärkten angeboten werden, mit entsprechenden Kennzeichnungsbeispielen.

**Obst**

Unter den Begriff "Obst" fallen folgende unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse:

- Kernobst
- Steinobst
- Beerenobst
- Zitrusfrüchte
- exotische Früchte
- Hartschalenobst (z.B. Nüsse)

Tafelobst ist Obst, das bei der Abgabe an die Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt, und frei von Fehlern ist, welche den Konsumwert beeinträchtigen.

Einmachobst oder Kochobst ist Obst, welches den Anforderungen an Tafelobst nicht genügt, sich aber für andere Konservierungs- und Verwendungsarten eignet.

Obst aus ökologischem Anbau darf kleine äussere Fehler aufweisen.

Auf Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

Beispiel für Offenverkauf:

Sachbezeichnung	Glockenäpfel
Menge / Preis	1kg Fr.3.-

**Gemüse**

Unter den Begriff "Gemüse" fallen folgende Pflanzen oder Pflanzenteile:

Knollen- und Wurzelgemüse

- Stengelgemüse
- Blattgemüse
- Fruchtgemüse
- Hülsenfrüchte und Hülsengemüse
- Zwiebelgewächse
- Zichoriengewächse
- Küchenkräuter
- Blütengemüse

Gemüse muss sauber, unversehrt, sortentypisch, normal entwickelt und erntereif sein. Kartoffeln müssen bei der Abgabe an die Konsumenten sortenrein und möglichst frei von Erdbesatz sein. Auf den Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden. Das Beschweren von frischem Gemüse mit Wasser ist verboten.

Beispiele für Offenverkauf:

Sachbezeichnung	Kopfsalat
Preis	Fr.2.-/Stück

Sachbezeichnung	Kartoffeln Urgenta
Preis	1kg Fr.1.20

**Obst- und Gemüsekonserven**

Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren (Tiefkühlung, Pasteurisation, Sterilisation, Einlegen in Flüssigkeiten, Trocknung, Gärung) verlängert wurde.

Nass-Konserven (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungssessig, Speisesalz sowie Zuckerarten enthalten. Zudem dürfen Zutaten wie Gewürze oder Kräuter zugegeben werden.

Dörrobst darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten. Gedörretem Gemüse darf Speisesalz zugegeben werden.

Beispiele für vorverpackte Produkte:

Sachbezeichnung	gedörnte Apfelschnitze
Datierung	mindestens haltbar bis 31.12.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	100g Fr.1.50

Sachbezeichnung	Essiggurken
Zutaten	Gurken, Essig, Zucker, Salz, Gewürze
Zusatzstoff	Konservierungsmittel (Sorbinsäure E 200)
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Ende 2017 / L123
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge (Abtropfgewicht) / Preis	400g Fr.3.-

**Speisepilze**

Speisepilze, die zum Konsum abgegeben werden, müssen genügend ausgewachsen und ausgereift sein, sodass sie ohne besonderen Aufwand identifiziert werden können. Als Speisepilze sind nur die in Anhang 1 der Verordnung über Speisepilze und Hefe aufgeführten Pilze zulässig. Getrocknete Speisepilze müssen in ihrer Art makroskopisch erkennbar bleiben.

Speisepilze gelten nicht als frisch und dürfen nicht an Konsumenten abgegeben werden, wenn sie überreif, überlang gelagert oder beschädigt sind, von Schimmel oder von Insekten- oder Madenfrass befallen sind, oder wenn sich die gestochenen Stellen nicht ausschneiden lassen.

Frische Speisepilze dürfen vor der Abgabe an Konsumenten nur einer trockenen, mechanischen Reinigung der Oberfläche unterzogen werden. Für den Transport und die Abgabe an Konsumenten müssen frische Speisepilze luftdurchlässig gelagert werden.

Wenn Speisepilze vorverpackt abgegeben werden, müssen in Packungen von frischen und von tiefgefrorenen Speisepilzen sowie in Nasskonserven annähernd gleich viele Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein. In Packungen von frischen, tiefgefrorenen und getrockneten Speisepilzen sowie in Nasskonserven sind ganze Hüte allein zulässig.

Auf den Gebinden und Packungen von Speisepilzen ist die Pilzart anzugeben.

**Beispiel für Offenverkauf:**

Sachbezeichnung	Wiesenchampignon
Menge / Preis	100g Fr.1.50

**Beispiel für vorverpacktes Produkt:**

Sachbezeichnung	Spitzmorcheln getrocknet
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis 31.12.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	20g Fr.10.-

**Konfitüre / Fruchtaufstrich**

Konfitüre ist ein Lebensmittel aus Früchten oder anderen hierzu geeigneten Pflanzenteilen, die mit Zuckerarten eingekocht worden sind. Gelée ist mit Zuckerarten eingekochter, bei gewöhnlicher Temperatur gelierender Fruchtsaft oder eine in gleicher Weise behandelte Auskochung von Früchten oder Fruchtbestandteilen. Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit Pulpe, Mark, Saft, wässrigen Auszügen oder Schalen von Zitrusfrüchten.

*Änderung per 1. November 2012:*

Konfitüre und Gelee müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Gesamtzucker) enthalten. Der Gesamtzucker setzt sich aus dem Fruchtzucker, dem (Haushalts)-Zucker sowie dem Zucker im Geliemittel zusammen. Dieser kann mittels Refraktometer gemessen werden. Erklärungen zum Berechnen des Gesamtzuckergehaltes sind unter anderem beim Hauswirtschaftlichen Beratungsdienst in 1725 Posieux erhältlich.

Konfitüre mit einem Gesamtzuckerhalt von unter 50 Prozent sind als Brotaufstrich oder Fruchtaufstrich zu deklarieren.

**Beispiel für Konfitüre**

(1kg Erdbeeren, 900 g Zucker):

Sachbezeichnung	Erdbeerkonfitüre
Zutaten und Zusatzstoff	Erdbeeren, Zucker, Geliemittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Weitere Angaben	Hergestellt aus 55g Früchte je 100g Konfitüre Gesamtzuckergehalt 52g je 100g Konfitüre
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Dezember 2017 / L456
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	500g Fr.4.-

**Beispiel für Fruchtaufstrich (1 kg Erdbeeren, 600 g Zucker)**

Sachbezeichnung	Erdbeer-Fruchtaufstrich
Zutaten und Zusatzstoffe	Erdbeeren (63%) Zucker, Geliemittel (Pektin), Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Weitere Angaben	Keine weiteren Angaben notwendig
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Dezember 2017 / L456
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	500g Fr.4.-

**Honig**

Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau aufnehmen, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Anstelle der Sachbezeichnung "Honig" dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden: Blütenhonig, Honigtauhonig, Tropfhonig, Schleuderhonig, Presshonig.

Beispiel:

Sachbezeichnung	Blütenhonig
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Ende 2017 / L789
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	500g Fr.12.-

**Gewürze**

Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile. Gewürzmischungen bestehen ausschliesslich aus Gewürzen. Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern mit weiteren Zutaten wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung beziehungsweise Aromatisierung zugegeben werden.

Beispiele für vorverpackte Produkte:

Sachbezeichnung	Birnbrotgewürz
Zutaten	Nelken, Zimt, Fenchel, Muskatnuss
Datierung	mindestens haltbar bis 30.06.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	50g Fr.4.-
Sachbezeichnung	Bärlauchpesto
Zutaten	Bärlauch, Basilikum, Rapsöl, geröstete Pinienkerne, Salz
Datierung	mindestens haltbar bis 31.12.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	200g Fr.5.-

**Kräutertee / Früchtetee**

Kräutertee und Früchtetee sind Pflanzenteile bzw. Früchte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben. Besteht Kräutertee oder Früchtetee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. "Kräuterteemischung").

Beispiel:

Sachbezeichnung	Kräuterteemischung
Zutaten	Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfelschale
Datierung	mindestens haltbar bis 31.12.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	50g Fr.2.-

**Fruchtsaft**

Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft aus frischen oder durch Kälte haltbar gemachten, gesunden und reifen Früchten, der die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte besitzt, von denen er stammt. Das Mischen verschiedener Fruchtsäfte oder von Fruchtmarmelade ist erlaubt. Bei Birnen- und Traubensaft ist die Zugabe von Zuckerarten verboten.

Apfelsaft darf bis höchstens 10 Massenprozent Birnensaft, Birnensaft bis höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft enthalten.

Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als "Kernobstsaft", "Obstsaft" oder "Süssmost" bezeichnet werden. Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z.B. "Gravensteiner-Apfelsaft"), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

Enthält ein Fruchtsaft mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. "Fruchtsaftgemisch").

Beispiel:

Sachbezeichnung	Süssmost
Zutaten	Apfelsaft, Birnensaft
Datierung	mindestens haltbar bis 30.11.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	1 Liter Fr.1.50

**Fruchtsirup**

Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten. Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. "gemischter Fruchtsirup").

Beispiel:

Sachbezeichnung	Himbeersirup
Zutaten	Wasser, Himbeersaft 30%, Zucker
Datierung	mindestens haltbar bis Juni 2017 / L321
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	1 Liter Fr.- 4.-

**Kernobstsaft im Gärstadium (Obstsafte ab Presse)**

Kernobstsafte im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein. Er muss einen Alkoholgehalt von weniger als 3 Volumenprozent aufweisen. Bei pasteurisiertem Kernobstsafte im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort "pasteurisiert" zu ergänzen. Bei nicht pasteurisiertem Kernobstsafte im Gärstadium ist die Angabe des Alkoholgehaltes durch "alkoholhaltig" zu ersetzen.

Beispiel für Offenverkauf:

Sachbezeichnung	Obstsafte im Gärstadium
Hinweis	"alkoholhaltig"
Menge / Preis	2- dl Fr.- 1.-

**Obstwein / Fruchtwein**

Obstwein ist ein alkoholhaltiges Getränk, das aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfel- oder Birnensafte durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

Fruchtwein ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepressten oder physikalisch haltbar gemachten Beeren- oder Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel-, Birnen- und Traubensafte, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird. Vor der Gärung

dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden. Das Mischen verschiedener Fruchtweine ist erlaubt.

Der Alkoholgehalt von Obst- und Fruchtwein muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

Beispiel:

Sachbezeichnung	Obstwein
Datierung	mindestens haltbar bis 31.12.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Alkoholgehalt	4 % vol
Menge / Preis	1 Liter Fr. -1.50

**Likör**

Likör ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch Aromatisieren. Die Zugabe von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wie Milch, Milchprodukten, Obstwein oder aromatisiertem Wein ist gestattet. Der Alkoholgehalt eines Likörs, der nach einer bestimmten Spirituose benannt wird (Eiercognac, Kirschlikör, Williamslikör etc.), muss ausschliesslich aus dieser Spirituose stammen. Die Angabe des Haltbarkeitsdatums ist bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent nicht erforderlich.

Beispiel:

Sachbezeichnung	Kirschlikör
Zutaten	Kirsch, Kirschensafte 15%, Zucker
Warenlos	L 72002
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Alkoholgehalt	22% vol
Menge / Preis	3dl Fr.- 14.50

**Spirituosen**

Spirituosen sind alkoholische Flüssigkeiten, die zum Konsum bestimmt sind und besondere organoleptische Eigenschaften aufweisen. Sie müssen einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent aufweisen. Die spezifischen Anforderungen an Spirituosen sind sehr mannigfaltig und sind in der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke (SR 817.022.110) beschrieben.

## Backwaren

Beispiel:

Sachbezeichnung	Nussgipfel
Zutaten	Blätterteig ( <b>Weizen</b> mehl, Butter, Zitronensaft, Pflanzenöl, Kochsalz), <b>Haselnüsse</b> 18%, Zucker
Preis	Fr.2.-/Stück

Die Verkaufstische müssen aus glattem, gut zu reinigendem Material bestehen und geeignete Schutzvorrichtungen aufweisen, um die Waren vor dem Publikum, vor Tieren und vor Umwelteinflüssen zu schützen.

## Teigwaren

Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden. Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten. Werden Teigwaren mit anderen Müllereiprodukten (z.B. Mehl von Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Soja) hergestellt, so ist dies in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben. Die Zugabe von Gemüse oder andern Zutaten muss in der Sachbezeichnung angegeben werden (Ausnahmen: Eier, Milch).

Beispiel:

Sachbezeichnung	Spinatteigwaren
Zutaten	Weizengriess, Wasser, Eier, Spinatpulver 3%, Kochsalz
Datierung / Warenlos	mindestens haltbar bis Februar 2017 / L777
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	500g Fr.4.80

## Eier (Hühnereier)

Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Sie dürfen längstens während 21 Tagen nach dem Legen an Konsumenten abgegeben werden. Brucheier dürfen nicht als Lebensmittel verwendet werden.

Auf Detailverkaufspackungen von Eiern sind die Angaben zu ergänzen durch:

- Hinweis wie "zu verkaufen bis ..."
- Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird

- Eierstückzahl und Nettogewicht oder Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei
- Angabe des Produktionslandes (oder Abkürzung CH)

Beispiel für Offenverkauf:

Sachbezeichnung	Eier
Preis	60 Rp./Stück

Beispiel für Detailverkaufspackung:

Sachbezeichnung	Eier (CH)
Datierung	zu verkaufen bis 31.07.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Stückzahl + Gewicht	6 Stück, 300g
oder Stückzahl + Mindestgewicht pro Ei	6 Stück à 50g
Preis	Fr.3.60

Eier, die nicht von Hühnern stammen, müssen zusätzlich mit Angaben über die Tierart gekennzeichnet werden (z.B. als Entenei oder Taubenei). Verpackungen und Behälter, welche Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: "Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!"

Überwachung Salmonellose

Die Überwachung hinsichtlich Salmonellose ist ein Bestandteil der Selbstkontrolle durch den Eierproduzenten. Halter von mehr als 1000 Legehennen sind gemäss Tierseuchenverordnung TSV (SR 916.401, Art. 257) verpflichtet, die Eier zweimal jährlich serologisch untersuchen zu lassen.

**Milchprodukte**

Milchprodukte dürfen höchstens 300g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten.

Zusätzlich erforderliche Angaben für Milchprodukte:

- Fettgehalt im Milchanteil als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe ("%")
- wenn sie kühl gelagert werden: Hinweis auf die Lagertemperatur
- Art der Hitzebehandlung (Milchprodukte, die mit Rohmilch hergestellt wurden, und bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung umfasst, sind als "mit Rohmilch hergestellt" zu kennzeichnen.)

**Käse**

Käse darf an Stelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen sowie Herkunftsangaben. Die Sachbezeichnung „Käse“ muss hinzugefügt werden.

Zusätzlich vorgeschriebene Angaben: Geschmacksgebung (Gewürze, Kräuter etc.), Festigkeitsstufe bei gereiftem Käse z.B. "hart", "halbhart"), Fettgehalt (bei Käse z.B. "vollfett", "mager"), Bezeichnung „mit Rohmilch hergestellt“, falls ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch nicht hitzebehandelt wurde. Die Angabe "aus pasteurisierter Milch" erfolgt freiwillig.

Beispiel für Offenverkauf:

Sachbezeichnung	Klosterkäse
Menge / Preis	100g Fr.2.-

Beispiel für vorverpacktes Produkt:

Sachbezeichnung	Scharfer Schorsch
Zutat	Käse, Chili
Datierung	verbrauchen bis 5.08.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Festigkeit, Fettgehalt	Halbhart, vollfett
spez. Hinweis	mit <b>Rohmilch</b> hergestellt
Menge / Preis	200g Fr.4.-

Für Käse aus Ziegen- oder Schafmilch gelten folgende Sachbezeichnungen: "Ziegenkäse" oder "Schafkäse", wenn ausschliesslich Ziegen- oder Schafmilch verwendet wird. "Halb-Ziegenkäse" oder "Halb-Schafkäse", wenn die Käseremilch mindestens aus 500g pro kg Ziegen- oder Schafmilch besteht.

**Butter**

Wird Butter aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen hergestellt, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis "unpasteurisiert" zu ergänzen. Zusätzlich ist der Hinweis "vor Licht geschützt aufbewahren" anzubringen.

Beispiel:

Sachbezeichnung	Butter
Datierung	mindestens haltbar bis 31.08.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Fettgehalt	mindestens 820g/kg Fett
spez. Hinweise	aus past. <b>Rahm</b> , bei max. 5 °C und vor Licht geschützt aufbewahren
Menge / Preis	100g Fr.2.-

**Joghurt**

Vollmilchjoghurt enthält mindestens 35g/kg Fett; die Angabe "Milch" oder "Vollmilch" bei den Zutaten reicht als Fettgehaltsangabe. Bei teilentrahmtem und bei rahmangereichertem Joghurt ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben.

Beispiel:

Sachbezeichnung	Erdbeerjoghurt
Zutaten	Voll <b>milch</b> pasteurisiert, Erdbeeren
Datierung	8%, Zucker, Aroma
Adresse	verbrauchen bis 31.07.2017
spez. Hinweise	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	bei max. 5 °C aufbewahren
	150g Fr.1.-



**Speiseeis**

Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften oder Pflanzenfetten.

Beispiel für vorverpacktes Produkt:

Sachbezeichnung	Buurehofglacé Vanille, Rahmeis
Zutaten	<b>Milch</b> 55%, <b>Rahm</b> 17%, Zucker, Glucosesirup, Mager <b>milch</b> pulver, Stabilisator (Guarkernmehl), Vanille-Extrakt
Datierung	bei -18 °C mindestens haltbar bis 31.12.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
Menge / Preis	300g Fr.4.50

**Fleisch und Fleischerzeugnisse**

Im Verkauf müssen Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse bei einer Temperatur von nicht mehr als 5 °C gehalten werden. Diese Vorschriften gelten nicht für Sterilerzeugnisse sowie Rohwurst- und Rohpökelfwaren.

Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt und aus einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes: "Fleisch", "Fleischzubereitung", "Fleischerzeugnis" oder eine branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke (z.B. "Bündnerfleisch", "Fleischkäse", "Schübli"). Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- oder Schweinegattung zusammengesetzt sind.

Bei Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind, ist auf der Verpackung und der Umhüllung darauf hinzuweisen, dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden müssen.

In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen fleischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden.

Beispiele für vorverpackte Produkte:

Sachbezeichnung	Bauernbratwurst, Fleischerzeugnis aus Schweizer Fleisch
Zutaten	Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Eis, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: E 250), Gewürze, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure E 300), Schweinsdarm
Datierung	verbrauchen bis 31.07.2017
Adresse	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen
spez. Hinweis	bei max. 5 °C aufbewahren
Preis	Fr.2.50/Stück

Sachbezeichnung	Pouletgeschnetzeltes Bäuerinnen Art, Fleischzubereitung aus Schweizer Fleisch
Datierung	Pouletfleisch 95%, Olivenöl, Kräuter, <b>Senf</b> , Gewürze
Adresse	mindestens haltbar bis 31.10.2017
spez. Hinweise	M. Muster, Wilen, 9000 St.Gallen Bei mind. – 18 °C aufbewahren, Tiefkühlprodukt, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren vor dem Verzehr vollständig erhitzen
Menge / Preis	500g Fr.20.-

- Für die speziellen Kennzeichnungsvorschriften von Milchprodukten und Fleisch empfehlen sich die Leitfaden der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP (ALP forum Nr. 65d und 74d), zu bestellen unter [www.alp.admin.ch](http://www.alp.admin.ch).