

Deklarationsvorschriften

ab 1. Mai 2017 für den Offenverkauf sowie vorverpackte Lebensmittel

Offenverkauf

Alle Speisen, die offen in Verkehr gebracht, bzw. nur für die unmittelbare Abgabe/den Verzehr verpackt werden



Bedingung:

Das Personal kann mündlich über Zusammensetzung, Allergene, Herkunft usw. Auskunft geben!

Vorverpackt

Alle ausser Sicht des Kunden verpackten Lebensmittel



z.B. Salatschale in der Kühltheke
(mit haltbarkeitsverlängernden
Methoden (vor)verpackt)



Eigenprodukte, die (verkauft oder als
Geschenk) für die Mitnahme und den
Verzehr zu einem späteren Zeitpunkt
vorgesehen sind

Deklaration im Offenverkauf

„Über offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel muss in gleicher Weise informiert werden wie über vorverpackte. Der Grundsatz ist die Schriftlichkeit. Auf die Schriftlichkeit kann verzichtet werden, wenn die Information auf andere Weise gewährleistet ist.“ Art. 39 Abs. 1 LGV

Informationspflicht

- **Sachbezeichnung**
- **Preis**
- **Allergene** (s. Erläuterungen Seite 3)
- **Herkunftsangabe von Fisch*** (ganz, filetiert, in Stücken)
auf See gefangener Fisch: statt Produktionsland das Fanggebiet (s. FAO¹-Liste Seite 7)
- **Fleisch: Tierart und Herkunft** / Rind: Geburtsort
- **Hinweise auf in der Schweiz verbotene Produktion:**
 - hormonelle/nicht hormonelle Leistungsförderer (gemäss Länderliste LDV)
 - Fleisch von Hauskaninchen (Tierhaltung)
 - Eier (Tierhaltung)
 - gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
 - besondere technologische Verfahren: „bestrahlt“
 - Herkunft von anderen **Zutaten:** weiterhin **mündlich**

¹ FAO = Food and Agriculture Organisation of the United Nations (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)

Allergen-Deklaration im Offenverkauf

Es gilt grundsätzlich die Schriftlichkeit!

Nur unter bestimmten Umständen kann vom Grundsatz der Schriftlichkeit abgewichen werden.

Mündliche Auskunft

schriftlich gut sichtbarer **Hinweis**, dass die Informationen auch mündlich eingeholt werden können:

«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»

Informationen müssen dem Personal schriftlich vorliegen **oder** eine fachkundige Person kann sie unmittelbar erteilen.

Hauptspeisen

Wienerschnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüsegarmitur

38.- Weizen
Sellerie

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte

an einem Portweinjus, Kartoffelkroketten und Buntes aus dem Gemüsekorb

42.- Eier
Milch

Schweins-Cordon-Bleu

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, mit Pommes frites und Gemüsegarmitur

29.- Weizen
Milch

«Bärner-Rösti»

Frische Rösti mit Speckstreifen, Landrauchschinken, Zwiebeln
Tomaten und Käse, gratiniert

23. 50
Milch

Käseschnitte «Löie»

mit Vorderschinken, Tomaten und einem Spiegelei

Senf, Ei, Weizen

19. 50

Geschnetzelte Kalbsleber nach Provenzalischer Art

Mit frischen Kräutern, Rösti und Buntes aus dem Gemüsekorb

33.- Sellerie

Golden gebratene Regenbogen-Forellenfilets aus Rubigen

in Butter gebraten mit Mandeln
Salzkartoffeln und Buntem aus dem Gemüsekorb
Fisch aus Grundwasser-Haltung, Fischzucht Rubigen

Mandeln, Haselnüsse, Weizen

36.-

Geschnetztes Kalbfleisch

an einer grobkörnigen Senfsauce aus Meaux
Butternudeln und Buntes aus dem Gemüsekorb

Milch

38.- Senf
Weizen

Schriftliche Auskunft

Allergen-Kennzeichnung in der Karte (Muster):

Hauptspeisen

Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur <i>A, I</i>	38.–
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte an einem Portweinjus, Kartoffelkroketten und Buntes aus dem Gemüsekorb <i>C, G</i>	42.–
Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Vorderschinken und Käse, mit Pommes frites und Gemüse garnitur <i>A, G</i>	29.–
«Bärner-Rösti» Frische Rösti mit Speckstreifen, Landrauschschinken, Zwiebeln Tomaten und Käse, gratiniert <i>G</i>	23.50
Käseschnitte «Löie» mit Vorderschinken, Tomaten und einem Spiegelei <i>A, C, J</i>	19.50

Erläuterungen zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

<i>A</i> mit glutenhaltigem Getreide	<i>H</i> mit Schalenfrüchten
<i>B</i> mit Krebstieren	<i>I</i> mit Sellerie
<i>C</i> mit Eiern	<i>J</i> mit Senf
<i>D</i> mit Fischen	<i>K</i> mit Sesamsamen
<i>E</i> mit Erdnüssen	<i>L</i> mit Schwefeldioxid & Sulfiten
<i>F</i> mit Sojabohnen	<i>M</i> mit Lupinen
<i>G</i> mit Milch	<i>N</i> mit Weichtieren

Die Informationspflicht bezüglich Allergene beschränkt sich im Offenverkauf auf **Lebensmittel und Zutaten!**

➔ unbeabsichtigte Vermischungen unterliegen nicht der Informationspflicht.

Liste der Allergene

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen ² , Roggen, Gerste, Hafer)	Erdnüsse	Sesamsamen
Krebstiere	Mandeln	Senf
Eier	Haselnüsse	Sellerie
Fische (inkl. Fischgelatine)	Walnüsse	Lupinen
Milch (einschliesslich Laktose)	Cashewnüsse	Weichtiere
Hartschalenobst	Pecannüsse	Schwefeldioxid/Sulfite (ausgedrückt als SO ₂) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
Sojabohnen	Paranüsse	...sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	Pistazien	
	Macadamianüsse	
	Queenslandnüsse	

² Khorasan-Weizen, auch Kamut genannt, ist eine alte Sorte des Sommerweizens, die nach genetischen Untersuchungen eine natürliche Hybride aus Hartweizen und einer Weizen-Wildform ist.

Deklaration vorverpackter Lebensmittel

(Verpackungsbeschriftung/Etikette):

- **Sachbezeichnung**
- **Zutaten**
- **Allergene**
- **Gegebenfalls mengenmässiger Hinweis auf Zutaten**
- **Tierart und Herkunft/Rind: Ort der Geburt**
- **Herkunftsangaben**
 - **von mengenmässig wichtigen Zutaten:**
wenn Anteil am Enderzeugnis > 50 %
von Zutaten tierischer Herkunft > 20
(im Verzeichnis der Zutaten oder im gleichen Sichtfeld!)
 - **von Fisch** (Produktionsland oder Fanggebiet), Fanggerät/Produktionsmethode
- **Nährwertangaben** pro 100 g
- **Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum**
- **Hinweise zur Aufbewahrung/Temperaturvorschriften**
- **Menge/Preis**
- **Hersteller mit Adresse**

Weitere Angaben (je nach Produkt):

- **Hinweis Alkohol bzw. Alkoholgehalt** in Volumenprozent
- **physikalischer Zustand**
- **Hinweis bei tiefgekühlten Produkten**
zur Lagerung, zum Auftauen und der Verwendung nach dem Auftauen
- **Hinweis zu Lagerung und Verbrauch**
nach dem Öffnen
- **„bestrahlt“** bei mit ionisierenden Strahlen behandelten Lebensmitteln
- **Hinweis auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO)**
- evtl. Gebrauchsanleitung
- Warenlos³

³ Warenlos: Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter praktisch den gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden (Lot-Nummer/Chargen-Nr./Code)

FAO²⁴-Fanggebiete

Fanggebiet	Abgrenzung des Gebiets
Arktischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 18
Nordwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 21
Nordostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 27
Ostsee	FAO-Gebiet Nr. 27 III d
Mittlerer Westatlantik	FAO-Gebiet Nr. 31
Mittlerer Ostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 34
Mittelmeer	FAO-Gebiete Nr. 37
Schwarzes Meer	FAO-Gebiet Nr. 37
Südwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 41
Südostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 47
Antarktischer Atlantik	FAO-Gebiet Nr. 48
Westlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 51
Östlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 57
Antarktischer Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 58
Nordwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 61
Nordostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 67
Westlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 71
Östlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 77
Südwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 81
Südostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 87
Antarktischer Pazifik	FAO-Gebiet Nr. 88