

## Direktvermarktung von Lebensmitteln

### 1 Lebensmittelgesetz

Das Lebensmittelgesetz bezweckt:

- die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können
- den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen
- die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen
- den Konsumenten die für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen notwendigen Informationen zur Verfügung zu stellen

Lebensmittelbetriebe müssen ihre Tätigkeit der zuständigen kantonalen Behörde melden (Art. 20 LGV).

### 2 Praktische Anweisung für die Produktion von Lebensmitteln

#### 2.1 Personalhygiene

- Deponieren Sie Strassenkleider ausserhalb des Produktionsbereichs. Arbeitskleider und Schuhe müssen sauber sein.
- Waschen Sie die Hände gründlich mit flüssiger Seife: vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette und nach Pausen. Trocknen Sie die Hände mit Einweghandtüchern.
- Personen mit starkem Husten, Durchfall, Fieber usw. dürfen nicht Lebensmittel verarbeiten. Verbinden Sie Wunden und Ekzeme an Händen und Armen mit einem wasserfesten Verband.
- Unterlassen Sie das Rauchen in den Produktions- und Verkaufsräumen.
- Haustiere gehören nicht in Produktions- und Verkaufsräume.

#### 2.2 Lebensmittel- und Produktionshygiene

- Arbeiten Sie mit Lebensmitteln immer sauber und ordentlich.
- Verwenden Sie unterschiedliche Schneidebretter für Gemüse und Früchte, Pouletfleisch, übriges Fleisch und Fisch.
- Bereiten Sie Lebensmittel nur mit Trinkwasser zu.
- Waschen Sie mit Trinkwasser ab und verwenden Sie saubere Abwaschutensilien. Nach Gebrauch müssen auch diese sorgfältig gereinigt werden. Ersetzen Sie Lappen und Trocknungstücher täglich.
- Reinigen Sie Behälter für Rüstabfälle (kompostierbare Abfälle) gründlich.
- Erhitzen Sie Geflügelfleisch, Hackfleisch, Fisch, Meeresfrüchte und rohe Eier mindestens auf 70°C.
- Halten Sie Speisen im Bain-Marie bei mindestens 65°C heiss (max. 2 Stunden).
- Überprüfen Sie Lebensmittelvorräte regelmässig auf Zustand und Haltbarkeit (first in, first out). Verschliessen Sie Lebensmittel im Anbruch gut (zudecken oder einpacken).
- Unterbrechen Sie nicht die Kühlkette (Kühlung, Tiefkühlung). Legen Sie ein Thermometer in Kühl- und Tiefkühlgeräte. Überprüfen Sie die Temperaturen regelmässig.
- Lebensmittel wie Fleisch und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte und vorgekochte Speisen, die nur gekühlt haltbar sind, bei Temperaturen unter 5°C lagern, Fisch sogar unter 2°C.
- Lagern Sie Tiefkühlprodukte unter -18°C.
- Überprüfen Sie Kühl-, Tiefkühlgeräte und Vorratskammern regelmässig auf Ordnung und Sauberkeit. Tiefkühlleinrichtungen dürfen nicht vereist sein.
- Trennen Sie unreine Lebensmittel wie rohes Fleisch, Meeresfrüchte und rohes Gemüse von reinen Lebensmitteln wie erhitzte und gerüstete Lebensmittel.
- Lagern Sie Lebensmittel nicht direkt auf dem Fussboden.
- Bekämpfen Sie Ungeziefer wirksam. Evtl. brauchen Sie die Hilfe einer spezialisierten Firma.

### 2.3 Betriebshygiene

- Einrichtungen und Räume sind hygienisch und in gutem Zustand.
- Arbeitsflächen (Tische, Schneideunterlagen usw.) sind glatt und rissfrei.
- Wände sind glatt und rissfrei.
- Produktionsräume sind genügend natürlich oder mechanisch belüftet. Verwenden Sie leicht zu reinigende Filter und andere Teile von Lüftungssystemen.
- Fenster sind geschlossen oder mit Insektengittern versehen.
- Alle Bereiche sind angemessen natürlich oder künstlich beleuchtet.
- Benützen Sie für Abfälle geeignete, verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke. Entfernen Sie Abfälle täglich aus den Produktions- und Verkaufsräumen.

## 3 Selbstkontrolle

### 3.1 Ziel

Betriebsaktivitäten beherrschen, damit auf allen Stufen der Produktion die Lebensmittelsicherheit und die Rückverfolgbarkeit gewährleistet sind.

### 3.2 Minimale Elemente einer Selbstkontrolle für kleine Direktvermarkter

- Produktionsjournal (Nachvollzieh- und Rückverfolgbarkeit gewährleisten, Haltbarkeitsdatum festlegen)
- Führen von Rezepten (Zutaten, Zusatzstoffe)
- Kontrolle von Temperaturen (Kühl-/TK-Schrank), Reinigungen und von Lebensmitteln (Datum, Qualität)

Beispiel eines Produktionsjournals:

Datum	Herstellung	Menge	Haltbarkeit	Wer ?
6.7.2018	Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre Kirschkonfitüre Himbeerkonfitüre	5 kg 4 kg 2 kg	6.7.2019	P.M.

Beispiel für die Kontrolle von Temperaturen, Reinigungen und Lebensmitteln:

Datum	Kühlschrank (Soll 5 °C)	TK-Schrank (Soll -18 °C)	Reinigungen			LM Kontrolle (Qualität/Dat./Schädlinge)		Wer ?
			Küche	Lager	Toilette	Kühllager	Trockenlager	
6.7.2018	4.5	-19.5	√	√	√	√	√	P.M.

Rechtliche Bestimmungen sowie Meldeformular und Anleitung zur Selbstkontrolle finden Sie auf unserer Homepage: [www.kantlab.tg.ch](http://www.kantlab.tg.ch)

## 4 Anforderungen an Lebensmittel

### 4.1 Angaben über Lebensmittel

Anpreisungen und Aufmachung dürfen nicht zur Täuschung Anlass geben. Verboten sind:

- Heilanzeigen
- Werbung mit Selbstverständlichkeiten
- Angaben, dass ein Lebensmittel einen Wert über seiner tatsächlichen Beschaffenheit hat
- Gesundheitshinweise bei alkoholischen Getränken

Kennzeichnung und Darstellung der obligatorischen Angaben:

- an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer Schrift
- Schriftgrösse des kleinen „x“ mindestens 1.2 mm
- mindestens in einer Amtssprache

### 4.2 Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln (LIV)

- Sachbezeichnung
- Verzeichnis der Zutaten in absteigender Reihenfolge (Bezeichnung „Zutaten“ voranstellen):
  - Mengenmässige Angabe von Zutaten (in % falls Auslobung in Wort oder Bild)
  - Zusatzstoffe Funktionsklasse gefolgt von Einzelbezeichnung (z.B. Säuerungsmittel: Citronensäure oder Säuerungsmittel: E 330)
  - Hinweis auf allergene und anderen Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (vgl. Liste in Anhang 6 LIV). Ihre Angabe muss vom Rest des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben werden.
- Mindest- oder Verbrauchsdatum:
  - Lebensmittel mit Kühlhaltevorschrift: verbrauchen bis...;
  - übrige Lebensmittel: mindestens haltbar bis ...
- Besondere Hinweise bei gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln:
  - gekühlte Lebensmittel:
    - Aufbewahrungstemperatur (z.B. unter 5°C aufbewahren)
  - tiefgekühlte Lebensmittel:
    - „Tiefkühlprodukt“, „tiefgekühlt“ oder „tiefgefroren“
    - Aufbewahrungstemperatur (z.B. -18°C)
    - Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen
    - Vermerk wie: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“
- Name, Adresse, Produktionsland
- Gebrauchsanleitung, sofern bestimmungsgemässe Verwendung sonst nicht möglich ist
- Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken (...% vol)
- Warenlos: ist nicht nötig, falls taggenaue Datierung (Rückverfolgbarkeit!)
- Nährwertdeklaration:
  - Ausnahmen: vgl. Anhang 9 LIV (z.B. handwerklich hergestellte Lebensmittel)
  - Reihenfolge beachten:
    - Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz oder:
    - Energiewert, Gehalt an Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiss und Salz
- Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels oder über die besondere Behandlung, die es erfahren hat (z.B. pasteurisiert)
- Evtl. weitere produktspezifische Angaben (siehe entsprechende Verordnungen)
- Mengenangaben mit entsprechender Einheit (gem. Mengenangabeverordnung)

### 4.3 Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel

Die mündliche Auskunft genügt in der Regel.

In jedem Fall schriftlich anzugeben sind: Herkunft von Fleisch und Fisch (Art. 39 LGV), Detailpreis (PBV).

## 5 Kennzeichnungsbeispiele und spezielle Anforderungen

### 5.1 Milch und Milchprodukte

#### **Genussfertige Milch** (Art. 49 und 51 HyV):

Pasteurisierte Milch darf direkt offen abgegeben werden. Voraussetzung: hygienisches Abgabesystem (Behälter, Zapfstelle usw.). Haltbarkeit und Aufbewahrungsbedingungen (Temperatur, Lichtschutz usw.) bekanntgeben.

#### **Rohmilch** (Art. 38 VLtH):

Rohmilch darf offen verkauft werden. Zwingende Information (z.B. auf einem Schild), dass Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss. Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen (Temperatur, Lichtschutz usw.) bekanntgeben.

#### **Joghurt** (Art. 45 VLtH):

Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit Milchsäurebakterien hergestellt.

Speziell beachten: Anforderungen an weitere zugesetzte Mikroorganismen, Milchfettgehalt und mengenmässige Angaben von Zutaten (z.B. Früchten) in %.

#### **Rohmilch**

mit natürlichem Fettgehalt  
aufbewahren bei höchstens ...°C  
vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzen  
vor Licht geschützt aufbewahren  
zu verbrauchen bis: ...  
1 L  
Name, Adresse, Land

#### **Vollmilch-Joghurt mit Erdbeeren**

Zutaten: Joghurt aus **Vollmilch** (3.5% Fett im Milchanteil; pasteurisiert und homogenisiert), Erdbeeren (...%), Zucker  
aufbewahren bei höchstens ...°C  
mindestens haltbar bis: ...  
180 g

Name, Adresse, Land

### 5.2 Fleisch und Fleischprodukte

Die Sachbezeichnung für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Art. 9, VLtH) muss sich zusammensetzen aus:

- einem Hinweis auf die Tierarten und
- einer Bezeichnung, die der Eigenart des Produktes entspricht (z.B. Fleischerzeugnis).

#### **Gehacktes Rindfleisch**

Schweizer Fleisch  
zum Verzehr in durcherhitztem  
Zustand  
Tiefkühlprodukt  
bei mind. -18°C aufbewahren  
nach dem Auftauen nicht wieder  
einfrieren  
mindestens haltbar bis: ...  
500 g

Name, Adresse, Land

#### **Schweinsplätzli vom Nierstück**

Schweizer Fleisch  
aufbewahren bei höchstens 5°C  
zu verbrauchen bis: ...  
4 Stück, 600 g

Name, Adresse, Land

#### **Bauernschüblig**

Fleischerzeugnis, hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch  
Zutaten: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsmittel E 250), Zucker, Gewürze,  
Wursthülle: Schweinsdarm  
ohne Kühlung haltbar  
mindestens haltbar bis: ...  
2 Stück, 200 g

Name, Adresse, Land

### 5.3 Brot

#### **Brot** (Art. 74 VLpH):

Brot ist der gebackene Teig, der ausschliesslich aus Normalmehl (Weizenmehl), Wasser, Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.

Es können weitere Zutaten wie Milch, Fett, Früchte oder Nahrungsfasern zugesetzt werden. Das Normalmehl kann ganz oder teilweise durch Spezialmehl (Art. 64 VLpH) ersetzt werden.

Butterzopf muss mindestens 70 g Butter pro kg Mehl enthalten (Art. 75 VLpH). Die Zugabe von Margarine ist nicht erlaubt.

Bei Selbstbedienung müssen Brot und Backwaren durch eine Verpackung geschützt und die Produktinformation gewährleistet sein (z.B. auf einem Informationsblatt).

5/8

## 5.4 Teigwaren

### **Teigwaren** (Art. 70 VLpH):

Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden. Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten.

<p><b>Teigwaren mit Steinpilzen</b>  Zutaten: <b>Hartweizengriess</b>, getrocknete Steinpilze (...%), jodiertes Kochsalz  mindestens haltbar bis: ...  500 g  Name, Adresse, Land</p>
---

Frische Teigwaren sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Die Behandlung mit heissem Wasser oder mit Wasserdampf ist erlaubt, ebenso die Pasteurisation, Kühlung oder Tiefkühlung.

## 5.5 Eier

### **Lagerung** (Art. 54 HyV):

Eier müssen sauber, trocken und frei von Fremdgeruch sein sowie vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Möglichst konstante Lagertemperatur einhalten (Kondenswasser vermeiden). Bei gekühlten Eiern Kühlkette einhalten. Eier dürfen höchstens während 21 Tagen nach dem Legen an Konsumenten abgegeben werden.

### **Kennzeichnung** (Art. 92 VLtH):

Angaben auf Detailverpackungen ergänzen nach LIV Art. 3:

- Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird
- Eierstückzahl und Nettogewicht oder Eierstückzahl und Mindestgewicht pro Ei in Gramm
- Angabe des Produktionslandes auf dem Ei abgekürzt: Nicht nötig bei Verkauf ab eigenem Hof (Art. 6 EIV)
- Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen

Die Angabe des Legedatums ist freiwillig, muss aber deutlich als solches erkennbar sein

#### Eier ohne Kühlung

<p><b>Eier</b>  6 Stück, mind. 50 g  mindestens haltbar bis: ...  Name, Adresse, Land</p>
---

#### Gekühlte Eier

<p><b>Eier</b>  6 Stück, mind. 50 g  aufbewahren bei höchstens 5°C  mindestens haltbar bis: ...  Name, Adresse, Land</p>
--

Bei Selbstbedienung Information (z.B. auf Schild) über Gewicht, Stückpreis und Legedatum der Eier angeben.

### **Eier, die nicht von Hühnern stammen** (Art. 94 VLtH):

Verpackungen und Behälter, die Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: „Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!“

### **Bekämpfung von Salmonellen bei Geflügel:**

Werden in einer Geflügelhaltung mehr als 1000 Legehennen gehalten, so müssen sie auf Salmonellen untersucht werden. Meldepflicht und Überwachung sind in Art. 255 - 261 der TSV beschrieben.

## 5.6 Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus

**Tafelobst** (Art. 21 VLpH) muss sein: sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern. Auf den Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

**Einmachobst** oder **Kochobst** (Art. 21 VLpH) ist Obst das den Anforderungen an Tafelobst nicht entspricht, sich aber zum Kochen, Dörren, Trocknen oder für andere Verwendungsarten eignet.

**Gemüse** (Art. 24 VLpH) muss sein: sauber, unversehrt und sortentypisch, normal entwickelt und erntereif. Wenn es gewaschen wird, gut abtropfen.

**Kartoffeln** (Art. 24 VLpH) müssen sein: bei der Abgabe sortenrein und möglichst frei von Erde. Auf den Gebinden und Packungen (Art. 25 VLpH) von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

**Dörrobst** (Art. 27 VLpH) darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

**Nasskonserven** (Art. 27 VLpH) (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungsessig, Speisesalz, sowie Zuckerarten enthalten. Ebenfalls dürfen Zutaten wie Gewürze oder Kräuter zugegeben werden.

**Gedörrte Äpfel**

Zutaten: Apfelringe, Säuerungsmittel: Citronensäure  
mindestens haltbar bis: ...  
250 g

Name, Adresse, Land

**Essiggurken**

pasteurisiert  
Zutaten: Gurken, Essig, jodiertes Kochsalz, Zucker,  
Gewürze  
mindestens haltbar bis: ...  
Nettogewicht: 800 g  
Abtropfgewicht: 430 g  
Name, Adresse, Land

**5.7 Honig**

Vgl. separates Merkblatt „Kennzeichnung von Honig“.

**5.8 Speiseeis**

**Speiseeis** (Art. 17 VLpH):

Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung, die dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden.

**Anforderungen** (Art. 18 VLpH):

Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obst- oder Gemüseprodukte, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt (Art. 18 VLpH).

Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse nach Art. 20 (Art.

Das Gewicht von Speiseeis darf 450g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.

**Himbeersorbet**

pasteurisiert  
Zutaten: Himbeeren (...%), Wasser, Zucker, Glukose, Geliermittel:  
Johannisbrotkernmehl  
aufbewahren bei -18°C  
mindestens haltbar bis: ...  
850 g  
Name, Adresse, Land

**5.9 Fruchtsaft**

Erlaubt ist (Art. 18 Verordnung über Getränke):

- das Mischen verschiedener Fruchtsäfte oder von Fruchtmark
- Apfelsaft resp. Birnensaft mit höchstens 10 % Birnensaft resp. Apfelsaft mischen

Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als „Kernobstsaft“, „Obstsaft“ oder „Süssmost“ bezeichnet werden (Art. 19 Verordnung über Getränke).

**Süssmost**

pasteurisiert  
mindestens haltbar bis: ...  
1 Liter, Fr. X.-  
Name, Adresse, Land

## 5.10 Sirup

**Sirup** (Art. 34 Verordnung über Getränke):

Sirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Zutaten wie Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse, Früchten oder Aromen unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Anstelle von Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten dürfen Sie auch deren Extrakte verwenden.

Fruchtsirup wird aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt.

**Anforderungen** (Art. 35 Verordnung über Getränke):

Die lösliche Trockenmasse von Sirup und Fruchtsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen. Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

### Himbeersirup

Zutaten: Himbeersaft (...%), Zucker,  
Säuerungsmittel: Citronensäure  
mindestens haltbar bis: ...

1 L

Name, Adresse, Land

### Goldmelissensirup

Zutaten: Zucker, Wasser, Auszug aus Goldmelissen,  
Säuerungsmittel: Citronensäure  
mindestens haltbar bis: ...

1 L

Name, Adresse, Land

## 5.11 Konfitüre, Gelée, Brotaufstrich

**Konfitüre** und **Gelée** (39 VLpH):

Konfitüre bzw. Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Pulpe oder Fruchtmarmelade bzw. nicht konzentrierter Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtsorten und Wasser.

Gelée und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Saft oder wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtsorten oder Blüten (Blumen), die sich zu Lebensmittelzwecken eignen.

**Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale** (Art. 40 VLpH):

Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra müssen mindestens 50% lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden. Ist die Trockenmasse kleiner als 50%, handelt es sich um Brotaufstrich.

**Kennzeichnung:** zusätzlich zu den Angaben nach Art. 3 LIV können angegeben werden (Art. 49 VLpH):

- Hinweis „hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt“
- Angabe „Gesamtzuckeranteil: ... g je 100 g“
- evtl. eine Angabe wie „nach dem Öffnen kühl aufbewahren“

### Erdbeer-Rhabarberkonfitüre

Zutaten: Erdbeeren (...%), Rhabarber (...%), Zucker,  
Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure  
mindestens haltbar bis: ...

nach dem Öffnen kühl aufbewahren

500 g

Name, Adresse, Land

### Quittengelée

Zutaten: wässriger Auszug aus Quitten (...%), Zucker,  
Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure,  
mindestens haltbar bis: ...

nach dem Öffnen kühl aufbewahren

500 g

Name, Adresse, Land

**Brotaufstrich** (Art. 45 VLpH):

Brotaufstrich, wie Fruchtaufstrich oder Nussaufstrich ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich aufgrund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

Es gibt keine gesetzliche Vorgabe für eine minimale Trockenmasse. Der Fruchtanteil kann wesentlich grösser als der von Zucker sein.

### Erdbeer Fruchtaufstrich

Zutaten: Erdbeeren (... %), Zucker, Geliermittel:  
Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure

mindestens haltbar bis: ...

nach dem Öffnen kühl aufbewahren

500 g

Name, Adresse, Land

**5.12 Kräuter- und Fruchtee**

**Kräutertee** und **Fruchtee** (Art. 58 Verordnung Getränke)

Kräutertee und Fruchtee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben.

**Anforderungen** (Art. 59 Verordnung Getränke):

Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine pharmakologische Wirkung aufweisen. Keine Heilkräuter!

Zur Herstellung von Fruchtee sind nur die Früchte zulässig, die in Art. 21 VLpH und daraus hergestellte Erzeugnisse aufgeführt sind. An Stelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z.B. Fruchtschale) verwendet werden.

<p><b>Kräutertee</b>  Zutaten: Pfefferminze, Goldmelisse, Rosmarin, Thymian  mindestens haltbar bis: ...  50 g  Name, Adresse, Land</p>
---

**5.13 Wein**

Vgl. separates Merkblatt „Kennzeichnung von Wein“.

**5.14 Obstwein und Obstsaft im Gärstadium**

**Obstwein** (Art. 91 Verordnung Getränke) ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfel- oder Birnensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

**Obstwein im Gärstadium** (Art. 98 Verordnung Getränke) ist teilweise vergorener Obstwein

**Anforderungen:**

Der Alkoholgehalt muss bei Obstsaft mindestens 3 %vol betragen. Gestattet ist die Zugabe von Apfel- oder Birnensaft, von Zuckerarten (für die Nachgärung zur Herstellung von Obstschäumwein) und Kohlendioxid (Art. 92 und 93 Verordnung Getränke).

Der Alkoholgehalt von Obstsaft im Gärstadium muss weniger als 3 %vol betragen (Art. 98 Verordnung Getränke). Bei pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium wird die Sachbezeichnung durch das Wort „pasteurisiert“ ergänzt (Art. 100 Verordnung Getränke).

<p><b>Apfelwein</b> teilvergoren  ... %vol  mindestens haltbar bis: ...  1 L  Name, Adresse, Land</p>
---

<p><b>Obstsaft im Gärstadium</b> pasteurisiert  ... %vol  mindestens haltbar bis: ...  1 L  Name, Adresse, Land</p>
---

**5.15 Spirituosen**

Vgl. separates Merkblatt „Kennzeichnung von Spirituosen“.

**5.16 Bier**

Vgl. separates Merkblatt „Kennzeichnung von Bier“.