AMT FÜR LEBENSMITTELKONTROLLE UND
VETERINÄRWESEN
FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Kennzeichnung im Offenverkauf

Markus Gstöhl, Lebensmittelinspektor

Inhalt

1. Definition Offenverkauf
2. Bisher im Offenverkauf
3. Was ist neu im Offenverkauf
4. Beispiele Speisekarte
5. Allergenkennzeichnung
6. Schriftlicher Hinweis
7. 14 Hauptallergene
8. Fragen

«Was gilt denn als ‘offen’ angebotenes Lebensmittel?»

Offenverkauf

Definition:

offen in Verkehr gebrachtes Lebensmittel

- ohne Verpackung
- Ausnahmen:
  - > auf Wunsch der Konsumenten vor Ort umhüllt oder verpackt
  - > im Hinblick auf die unmittelbare Abgabe vorverpackt
  - > Schutzpackung (Umhüllung des Produktes)

Offenverkauf

Beispiel für offen in Verkehr gebrachtes Lebensmittel

- Salatschale in Offenverkauf-Bereich mit Klebeband zugeklebt bzw. versiegelt
  - offen in Verkehr gebracht, da die Salatschale im Hinblick auf die unmittelbare Abgabe an den Konsumenten verpackt wurde
- Salatschale in der Kühlvitrine zur Selbstbedienung gelagert.
  - vorverpacktes Lebensmittel

Offenverkauf

Mögliche «Offen-Anbieter»

- Restaurant, Take-away, Marktstand
- Bäckerei
- Metzgerei
- Käserei
- Detailhandel

Dieselben Anbieter können aber auch gleichzeitig vorverpackte Lebensmittel anbieten.

«Was muss ich nun im Offenverkauf deklarieren?»

Offenverkauf, schriftliche Angaben bisher

- Herkunftsangabe von Fleisch
- Angaben nach der LDV* Art. 2-5 von in der Schweiz verbotener Produktion
  - > Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer («Hormonartikel»)
  - > von Fleisch von Hauskaninchen aus nicht zugelassener Käfighaltung
  - > von Eiern aus Käfighaltung

* LDV: Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung

Offenverkauf Neuerungen schriftlich

Neu

Herkunftsangabe von Fisch (ganz, filetiert, in Stücken) (Produktionsland), als Bsp. Lachs aus Norwegen

Bei auf offener See (Meer) gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des Produktionslandes das Fangebiet anzugeben.

Beispiele: Ostsee, Nordwestatlantik

Beispiele

Fischfilet wird offen abgegeben,

Aquakultur in einem norwegischem Fjord

- Schriftlich: *Herkunftsangabe, Norwegen*

- Mündlich: *Fanggerät Umschliessungsnetz*
  Produktionsmethode Aquakultur

Beispiele für Fanggeräte:

Waden-, Schleppnetz, Kiemennetz, Umschliessungsnetz, Haken und Langleinen, Dredgen oder Reusen und Fallen

Offenverkauf/Speisekarte

Herkunftsangabe

Beispiel: offen in Verkehr gebrachter Fisch

Was muss bei zubereiteten Fisch-Menus im Restaurant deklariert werden?

Bei Verwendung von ganzem Fisch, Filets oder Stücken von Fisch muss die **Herkunft schriftlich** angegeben werden. Bei auf offener See gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet anzugeben.

Über die restlichen bei vorverpackten Lebensmitteln obligatorischen Angaben (Fanggerät, Fangmethode) muss **mündlich** Auskunft gegeben werden können.

«Wie werden wir im Restaurant über allergene Zutaten informiert?»

Allergenkennzeichnung

Offenverkauf

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

und

2. Informationen liegen dem Personal schriftlich vor **oder** eine fachkundige Person (z.B. Koch) kann sie unmittelbar erteilen.

Beispiele

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.»

oder

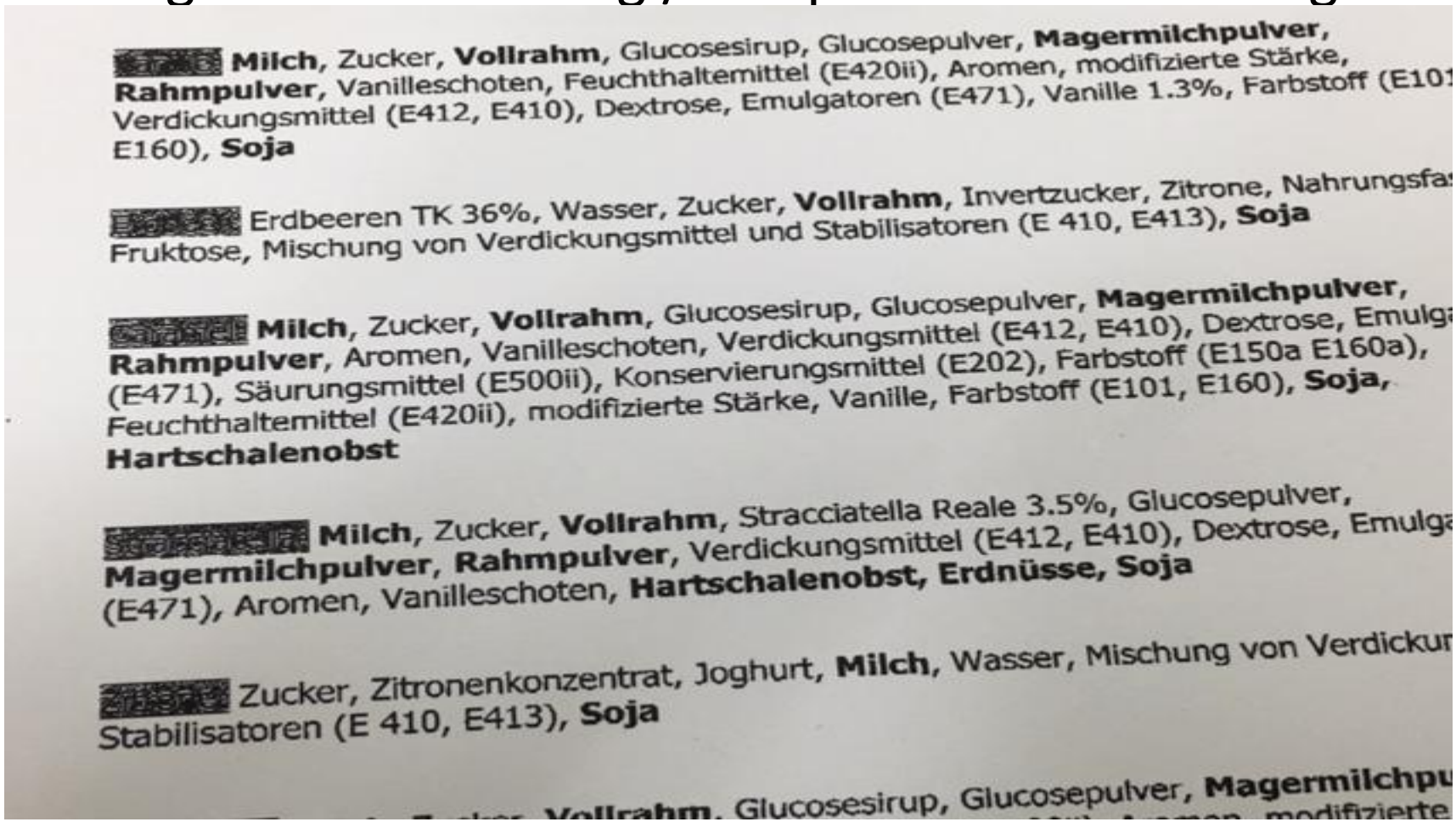
«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.»

oder

«Bei Allergenen gibt Ihnen unser Verkaufspersonal gerne Auskunft»

Offenverkauf

Allergenkennzeichnung / Beispiel Produktekatalog:



[redacted] **Milch**, Zucker, **Vollrahm**, Glucosesirup, Glucosepulver, **Magermilchpulver**, **Rahmpulver**, Vanilleschoten, Feuchthaltemittel (E420ii), Aromen, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel (E412, E410), Dextrose, Emulgatoren (E471), Vanille 1.3%, Farbstoff (E101 E160), **Soja**

[redacted] Erdbeeren TK 36%, Wasser, Zucker, **Vollrahm**, Invertzucker, Zitrone, Nahrungsfas Fruktose, Mischung von Verdickungsmittel und Stabilisatoren (E 410, E413), **Soja**

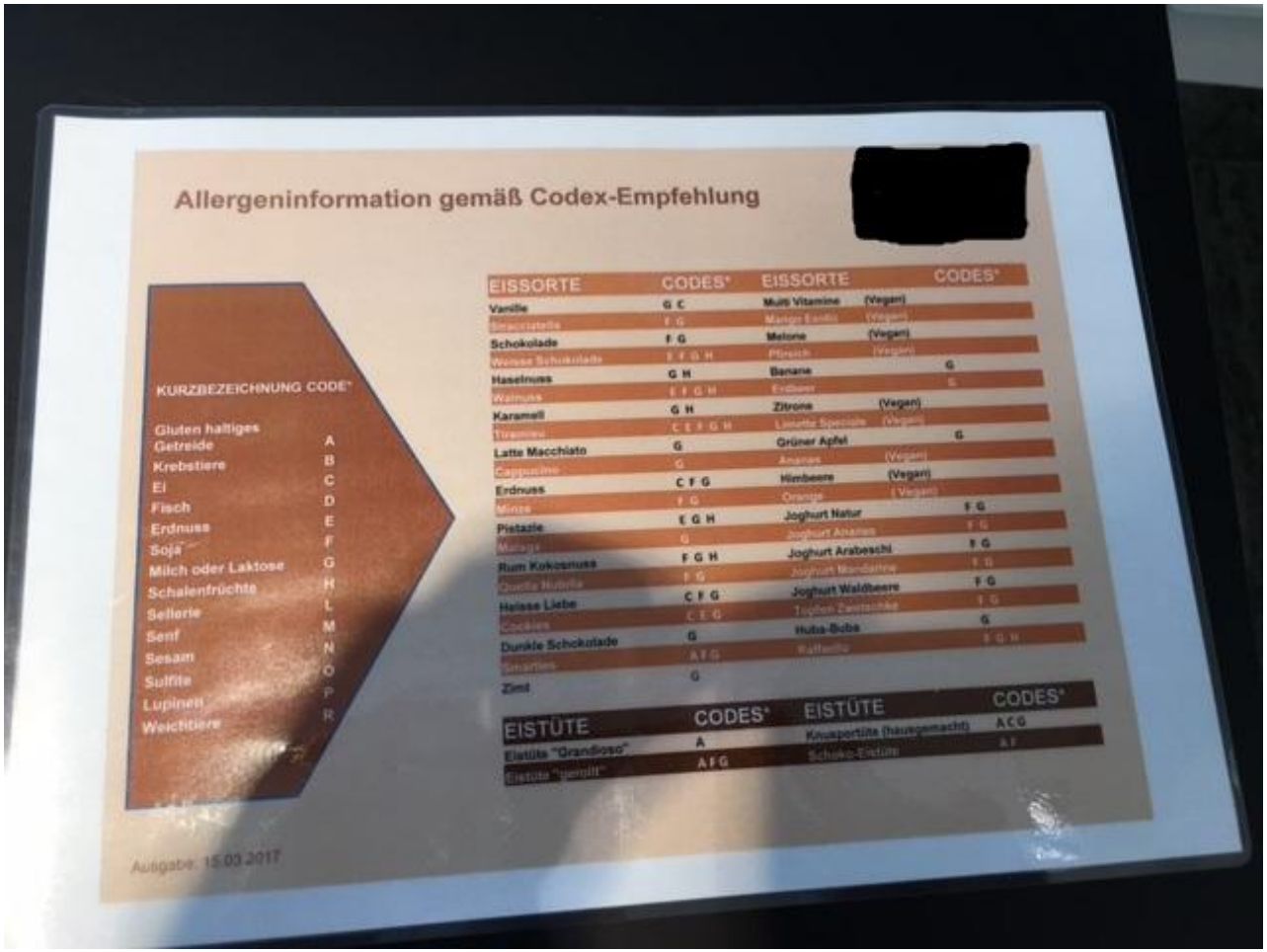
[redacted] **Milch**, Zucker, **Vollrahm**, Glucosesirup, Glucosepulver, **Magermilchpulver**, **Rahmpulver**, Aromen, Vanilleschoten, Verdickungsmittel (E412, E410), Dextrose, Emulga (E471), Säurungsmittel (E500ii), Konservierungsmittel (E202), Farbstoff (E150a E160a), Feuchthaltemittel (E420ii), modifizierte Stärke, Vanille, Farbstoff (E101, E160), **Soja**, **Hartschalenobst**

[redacted] **Milch**, Zucker, **Vollrahm**, Stracciatella Reale 3.5%, Glucosepulver, **Magermilchpulver**, **Rahmpulver**, Verdickungsmittel (E412, E410), Dextrose, Emulga (E471), Aromen, Vanilleschoten, **Hartschalenobst**, **Erdnüsse**, **Soja**

[redacted] Zucker, Zitronenkonzentrat, Joghurt, **Milch**, Wasser, Mischung von Verdickur Stabilisatoren (E 410, E413), **Soja**

Vollrahm, Glucosesirup, Glucosepulver, **Magermilchpu**

Offenverkauf



Offenverkauf

Allergenkennzeichnung

Beispiel

Hauptspeisen

Wienerschnitzel 38.— Weizen Sellerie
paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüsegarnitur

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte 42.— Eier Milch
an einem Portweinjus, Kartoffelkroketten und buntes aus dem Gemüsekorb

Schweins Cordon-Bleu 29.— Weizen Milch
gefüllt mit Vorderschinken und Käse, Pommes frites und Gemüsegarnitur

„Bärner-Rösti" 23.50
frische Rösti mit Speckstreifen, Landrauchschinken, Zwiebeln, Milch
Tomaten und Käse gratiniert

Käseschnitte „Löie" 19.50
mit Vorderschinken, Tomaten und einem Spiegelei Senf, Ei, Weizen

Geschnetzelte Kalbsleber nach Provenzalischer Art 33.— Sellerie
frischen Kräutern, Rösti und buntes aus dem Gemüsekorb

Golden gebratene Regenbogen-Forellenfilets aus Rubigen 36.—
In Butter gebraten mit Mandeln Mandeln, Haselnüsse, Weizen
Salzkartoffeln und buntes aus dem Gemüsekorb
Aus Grundwasser-Haltung Fischzucht Rubigen

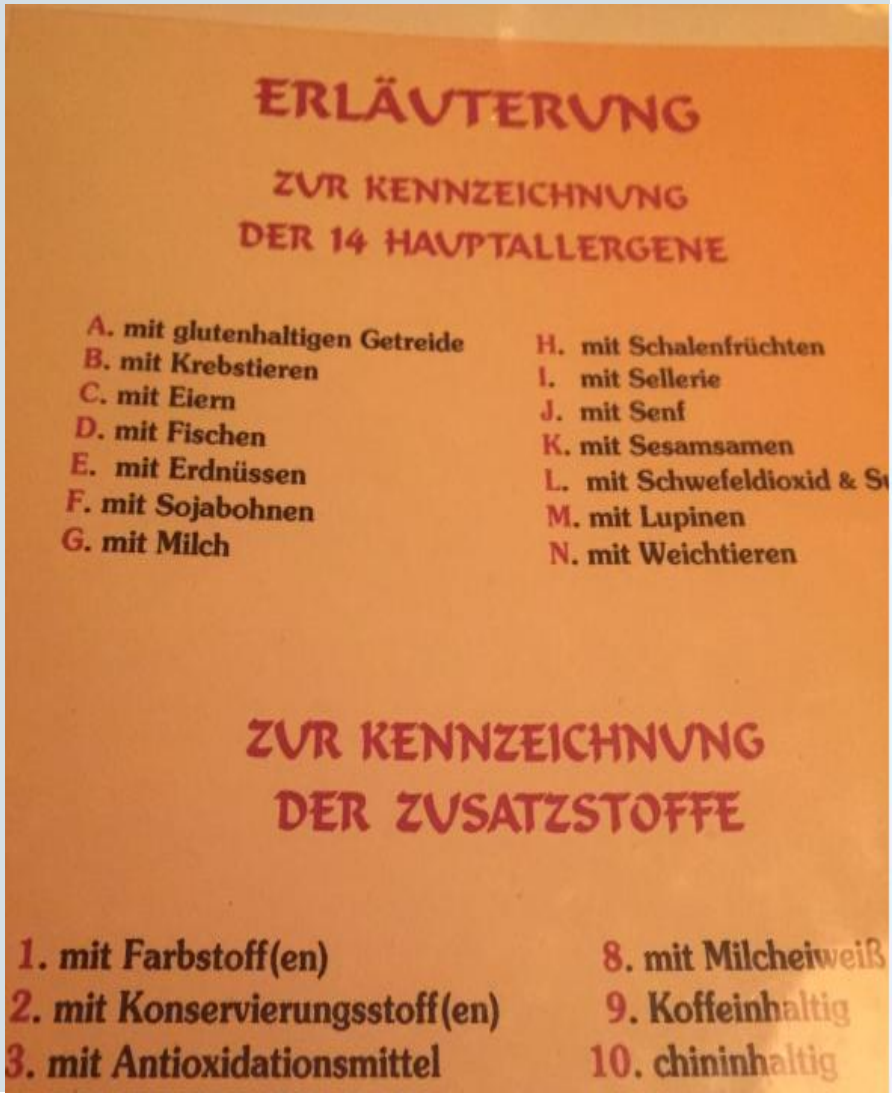
Geschnetzeltes Kalbfleisch 38.— Senf Weizen
an einer grobkörnigen Senfsauce mit Moutarde de Meaux Milch
Butternudeln und buntes aus dem Gemüsekorb

Offenverkauf

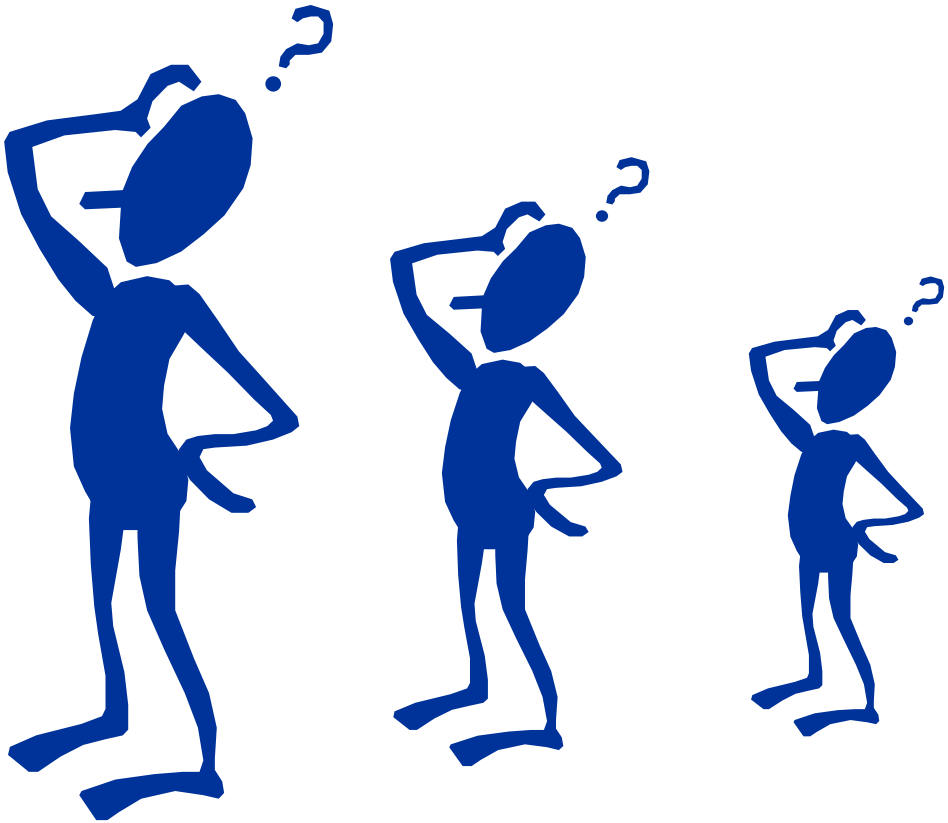
Allergenkennzeichnung

Offenverkauf

Allergenkennzeichnung



Allergensteckbrief, 14 Hauptallergene

Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Kamut
Milch und Milcherzeugnisse / Laktose (Allergie / Intoleranz)
Eier und Eiererzeugnisse (Allergie)
Fische und Fischerzeugnisse (Allergie)
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Allergie)
Soja und Sojaerzeugnisse (Allergie)
Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse (Allergie)
Nüsse: Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamianuss, Pistazien und Mandel und die daraus hergestelltenErzeugnisse (Allergie)
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (Allergie)
Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Allergie)
Senf und Senferzeugnisse
Sulfite (E220 – E228) (Allergie)
Lupine und Lupineerzeugnisse (Allergie)
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (Allergie)

Fragen, Bemerkungen