



# Kennzeichnung von offen (in Bedienung) angebotenen Lebensmitteln

## Allgemeines:

Bei offen angebotenen, d.h. nicht vorverpackten Lebensmitteln kann auf eine schriftliche Kennzeichnung verzichtet werden, wenn eine mündliche Auskunft jederzeit möglich ist.

In jedem Fall schriftlich anzugeben sind:

- Lebensmittel mit Fleisch und Fisch: **Herkunft des Tieres** (bei Fisch, welcher auf See gefangen wurde, das Fanggebiet gemäss der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel).
- **Allergene** (Details s. unten)
- Anwendung von in Liechtenstein und der Schweiz **verbotenen Produktionsmethoden** (gemäss Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung, LDV; Details s. unten).
- Anwendung **gentechnischer Verfahren und Bestrahlung** bei der Herstellung.

## Allergene

Sie können schriftlich angegeben werden, ODER mit einem schriftlichen Hinweis, dass die Informationen über Allergene mündlich eingeholt werden können.

In diesem Fall müssen die Angaben dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person muss die Allergeninformation unmittelbar erteilen können.

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
- „Zu Allergenen gibt Ihnen unser Verkaufspersonal gerne Auskunft.“

Folgende **14 Zutaten** und die daraus hergestellten Erzeugnisse unterstehen gemäss Lebensmittelgesetzgebung der Informationspflicht:

1. Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel/Urduinkel
2. Krebstiere, wie beispielsweise Crevetten, Garnelen, Langusten
3. Eier, z.B. in Mayonnaise, Teigwaren, Flüssigei
4. Fische, z.B. in Vitello tonnato, Sardellen in Pesto, Worcestersauce
5. Erdnüsse, einschliesslich Erdnussöl (z.B. beim Frittieren), Erdnussbutter
6. Sojabohnen, z.B. in Tofu, Miso, Fertigsuppen
7. Milch, einschliesslich Laktose, z.B. in Käse, Butter, Rahm, Joghurt, Backwaren, Glace, Dessertprodukten
8. Hartschalenobst bzw. Nüsse wie Mandeln (Marzipan), Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
9. Sellerie als Knollen, Stangen Sellerie, z.B. in Gewürzmischungen, Bouillon, Saucen
10. Senf, z.B. in Currymischungen, Marinaden, Mayonnaise, Traiteursaucen

11. Sesamsamen, z.B. in Oel, Backwaren
12. Schwefeldioxid und Sulfite, z.B. in Wein, Trockenfrüchten, geriebenem Meerrettich (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub>)
13. Lupinen, z.B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkernen
14. Weichtiere wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar, Pulpo

### **Produktionsmethoden von Fleisch, die in Liechtenstein und der Schweiz verboten sind:**

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten sind die Produktion von Fleisch unter Verwendung von Hormonen und von Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Stoffen zur Leistungsförderung in der Mast.

Die EU hat beim Fleisch die gleichen Vorschriften wie Liechtenstein und die Schweiz.  
Fleisch mit Produktionsland ausserhalb der EU:

- Wenn das Fleisch beim Gastro-Grosshandel gekauft wird, kann man sich darauf verlassen, dass auf verbotene Produktionsmethoden auf der Verpackung hingewiesen wird.
- Bei anderen Lieferquellen muss man sich beim Lieferanten erkundigen, ob das gelieferte Fleisch von einer Deklaration gemäss LDV befreit ist.

Hinweistexte:

- «Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.» und «Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.» oder beide.
- Der Hinweistext gilt auch für Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit einem Fleischanteil von mindestens 20 Massenprozent, jedoch nicht für Brühwurst-, Rohwurst- und Kochwurstwaren aus solchem Fleisch.

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten ist die Produktion von Fleisch von Hauskaninchen, wenn die Anforderungen der Tierschutzvorschriften nicht erfüllt sind.

Die EU hat nicht die gleichen Vorschriften wie Liechtenstein und die Schweiz:

- Wenn das Kaninchenfleisch beim Gastro-Grosshandel gekauft wird, kann man sich darauf verlassen, dass auf verbotene Produktionsmethoden auf der Verpackung hingewiesen wird.
- Bei anderen Lieferquellen muss man sich beim Lieferanten erkundigen, ob das gelieferte Kaninchenfleisch von einer Deklaration gemäss LDV befreit ist.

Hinweistext:

- « aus in Liechtenstein bzw. in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform»

### **Produktionsmethoden von Eiern, die in Liechtenstein und der Schweiz verboten sind:**

- In Liechtenstein und der Schweiz verboten ist das Halten von Hühnern in Käfighaltung.
- Die Käfighaltung von Hühnern ist zur Zeit in der EU (ausser für „Bio-Eier“) noch erlaubt.

Hinweistext:

- «aus in Liechtenstein bzw. in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung»

Der Hinweistext gilt auch für Eierzubereitungen.

### **Art der Angabe:**

- In Restaurants, Spitälern, Kantinen oder ähnlichen Einrichtungen sind die Hinweistexte in der Speisekarte (z.B. mit Fussnote) oder auf einem Plakat anzubringen.
- Die Angaben im Offenverkauf sind beim Produkt oder in anderer geeigneter Form anzubringen.