



**VERPACKUNGEN
WAS STEHT DRAUF?**

- #1) Zutaten
- #2) Nährwerte
- #3) Entscheidungshilfen
- #4) Daten & Fakten

Die Aufbewahrung

Auf gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln muss eine Aufbewahrungstemperatur angegeben werden. Nur wenn diese durchgehend eingehalten wird – auch auf dem Heimweg vom Einkauf –, kann der Hersteller für ein einwandfreies Produkt bis zum Verfalldatum garantieren.

Für haltbare Produkte, die nicht gekühlt werden müssen, gibt es keine gesetzlich vorgeschriebenen Aufbewahrungshinweise. Hersteller geben jedoch häufig Empfehlungen zur optimalen Aufbewahrung. Werden diese befolgt, behalten die Lebensmittel ihre Qualität mindestens bis zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums.

Die Zubereitung

Lebensmittel, welche nicht verzehrfertig verkauft werden, müssen mit einem Zubereitungshinweis versehen werden. Dieser beschreibt die vom Hersteller empfohlene Art und Weise, um das Produkt in den verzehrfertigen Zustand zu bringen. Wenn ein Produkt anderweitig zubereitet wird, kann sich dies nachteilig auf die Qualität oder den Genuss auswirken.

Die Haltbarkeit

Mit wenigen Ausnahmen (z.B. Zucker, Salz, Essig) müssen alle verpackten Lebensmittel mit einer Datierung versehen werden. Das Gesetz unterscheidet dabei zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Zusätzliche Datierungen, wie z.B. «zu verkaufen bis» oder «abgepackt am» sind freiwillig.

Mindesthaltbarkeitsdatum
(«mindestens haltbar bis»): Wird bei länger haltbaren Lebensmitteln angegeben. ►► abgelaufene Produkte dürfen noch verkauft werden, sollten aber zu einem reduzierten Preis angeboten werden. ►► bei abgelaufenen Produkten übernimmt der Hersteller keine Garantie mehr für spezifische Eigenschaften wie Geruch, Geschmack oder Farbe. Die Produkte sind in den meisten Fällen für den Verzehr jedoch noch geeignet.

Verbrauchsdatum
(«zu verbrauchen bis»): ►► für leicht verderbliche Lebensmittel, welche gekühlt aufbewahrt werden müssen. ►► abgelaufene Produkte dürfen nicht mehr verkauft oder sonst an Konsumenten abgegeben werden. ►► vom Verzehr von abgelaufenen Produkten muss aus gesundheitlichen Gründen abgeraten werden.

DAS PRODUKTIONSLAND

Für verpackte Lebensmittel ist die Angabe des Produktionslandes obligatorisch vorgeschrieben, ausser diese leitet sich eindeutig aus der Sachbezeichnung (z.B. Glarner Schabziger) oder Herstelleradresse ab. Als «in X produziert» oder «hergestellt in X» gilt ein Produkt, wenn es vollständig dort erzeugt oder so bearbeitet wurde, dass es dort seine charakteristischen Eigenschaften (z.B. den typischen Räuchergeschmack bei Bündnerfleisch) erhielt.

Als vollständig in der Schweiz erzeugt gelten beispielsweise:

- Früchte, Gemüse oder Getreide, welche in der Schweiz geerntet wurden.
- Fleisch und Fisch von Tieren, welche ihr Leben zum überwiegenden Teil in der Schweiz verbracht haben.
- Produkte, welche in der Schweiz ausschliesslich aus den oben erwähnten Lebensmitteln hergestellt wurden.

Kann eine Zutat oder ein Lebensmittel keinem bestimmten Produktionsland zugeordnet werden, muss als Herkunft der kleinstmögliche geografische Raum angegeben werden (z.B. Fisch aus der Ostsee, Salat aus der EU). Dies kann leider manchmal zu Herkunftsbezeichnungen führen, welche kaum mehr eine Aussagekraft haben.

isometries/lettering: truo bern