

Verordnung des EJPD über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (MeAV-EJPD)

vom 10. September 2012

*Das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement (EJPD),
gestützt auf die Artikel 3 Absatz 4, 5 Absatz 2, 8 Absatz 3, 10 Absätze 3 und 4,
22 Absatz 3, 23, 24 Absatz 2 und auf Anhang 3 Ziffer 631 der
Mengenangabeverordnung vom 5. September 2012¹ (MeAV),
verordnet:*

Art. 1 Mengenbestimmung (Art. 3 Abs. 4 MeAV)

¹ In folgenden Fällen ist statt der Nettomenge folgende Menge massgebend:

- a. bei Waren, die im Offenverkauf von der Konsumentin oder vom Konsumenten selbst abgewogen werden (Art. 5 Abs. 1 MeAV): das Nettogewicht zusammen mit dem Gewicht eines Schutzsacks oder einer anderen Verpackung, sofern dieses Gewicht nicht mehr als 2 g beträgt;
- b. bei Süswaren wie Bonbons oder Pralinen, die im Offenverkauf in Folie umhüllt angeboten werden: das Nettogewicht zusammen mit dem Gewicht der Folie;
- c. bei Vacherin Mont-d'or: das Bruttogewicht, sofern:
 1. die Dicke des Holzdeckels 6 mm und diejenige des Holzbodens 7 mm nicht übersteigt,
 2. die Schachtelgewichte (Tara) 20 Prozent des Bruttogewichts bei Vacherins bis 21 cm Durchmesser und 17 Prozent bei Vacherins von mehr als 21 cm Durchmesser nicht übersteigen, und
 3. die Angabe «brutto» in vollem Wortlaut und deutlich lesbar bei der Gewichtsangabe steht;
- d. bei Käse, der von einem Holzreifen umfasst angeboten wird: das Nettogewicht zusammen mit dem Gewicht des Holzreifens;
- e. bei Fertigpackungen mit Holzspänen und Holzgranulaten: das Handlungsgewicht nach Anhang 1;
- f. bei Flaschen mit Birnenbranntwein und Birne: das Volumen von Branntwein und Birne zusammen.

SR 941.204.1

¹ SR 941.204; AS 2012 5275

² Abweichend von Artikel 3 Absatz 2 MeAV ist bei tiefgekühlten und gefrorenen Waren wie Speiseeis, deren Menge nach Volumen bestimmt wird, bei der Bestimmung der Menge eine Temperatur von weniger als 0 °C massgebend.

Art. 2 Offenverkauf nach Stückzahl

(Art. 5 Abs. 2 MeAV)

Folgende Waren dürfen im Offenverkauf nach Stückzahl angeboten werden:

- a. Bäckerei- und Konditoreiprodukte bis zu einem Gewicht von 150 g;
- b. Konditoreiprodukte von mehr als 150 g, wenn der Stückverkauf handelsüblich ist;
- c. Pralinen und Schokolade-Konfiseriewaren nach Artikel 47 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005² über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse bis zu einem Gewicht von 50 g pro Stück;
- d. Würste bis zu einem Gewicht von 150 g;
- e. Käsespezialitäten, die in kleinen Laiben hergestellt werden, wie Tommes, Formaggini und Ziegenkäse, bis zu einem Gewicht von 150 g;
- f. Früchte und Gemüse nach Anhang 2;
- g. andere Waren als Lebensmittel, bei denen als Nennfüllmenge von Fertigpackungen nach Artikel 10 Absatz 3 MeAV die Stückzahl angegeben werden darf.

Art. 3 Brote

(Art. 5 Abs. 2 MeAV)

Brote im Offenverkauf müssen nicht nach Artikel 5 Absatz 1 MeAV abgemessen werden, wenn sie zwischen einer und acht Stunden nach Abschluss des Backvorgangs:

- a. den Vorschriften über die Mindestmenge nach Artikel 4 Absatz 3 MeAV genügen; oder
- b. sinngemäss die Anforderungen an die Füllmenge von Fertigpackungen nach Artikel 19 MeAV erfüllen.

Art. 4 Speisen in Selbstbedienung

(Art. 8 Abs. 3 MeAV)

Werden Speisen nach Artikel 8 Absatz 3 MeAV zur Selbstbedienung mit einem Grundpreis angeboten, so muss zur Bestimmung des Nettogewichts:

- a. jedes Behältnis mit seinem Gewicht als Tarawert versehen werden; oder
- b. das Gewicht des schwersten in Frage kommenden Behältnisses als Tarawert berücksichtigt werden.

Art. 5 Fertigpackungen mit Angabe der Stückzahl

(Art. 10 Abs. 3 und 4 MeAV)

¹ Als Nennfüllmenge darf die Stückzahl insbesondere bei folgenden anderen Waren als Lebensmitteln angebracht werden:

- a. Waren für den Baubedarf wie Nägel und Schrauben;
- b. Zündhölzer;
- c. Farbstoffe für Textilien in Portionenpackungen unter 20 g;
- d. Portionenpackungen von Zündwürfeln und Grillanzündern;
- e. Kauknochen für Hunde;
- f. Reinigertabs und Portionenbeutel von Reinigern, insbesondere für Waschmaschinen und Geschirrspüler;
- g. kosmetische Produkte in Kleinpackungen, wie kleine Seifen und Portionen von Shampoo und Cremes.

² Als Nennfüllmenge darf die Stückzahl bei folgenden Lebensmitteln nach Artikel 3 des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992³ angebracht werden:

- a. Zuckerwaren wie Kaugummi, Kaubonbons und Schaumzuckerwaren, sofern die Nennfüllmenge höchstens 50 g beträgt;
- b. Süsstofftableten;
- c. Nahrungsergänzungsmittel wie Mineralstofftableten und Vitamintableten;
- d. Zigaretten.

Art. 6 Fertigpackungen von Waren mit Abtropfgewicht

(Art. 22 Abs. 3 MeAV)

Das Verfahren zur Bestimmung des Abtropfgewichts und die Zeiträume, innerhalb deren die Anforderungen nach Artikel 22 Absatz 1 MeAV eingehalten werden müssen, richten sich nach Anhang 3.

Art. 7 Fertigpackungen von tiefgekühlten Waren

(Art. 23 MeAV)

Das Verfahren zur Bestimmung des Nettogewichts tiefgekühlter Waren richtet sich nach Anhang 4.

Art. 8 Fertigpackungen von Waren mit Schwund

(Art. 24 Abs. 2 MeAV)

Der Schwund zwischen dem massgebenden Zeitpunkt nach Artikel 24 Absatz 1 MeAV und dem Zeitpunkt der behördlichen Kontrolle nach Artikel 35 MeAV wird nach Anhang 5 berechnet.

³ SR 817.0

Art. 9 Kontrolle von Fertigpackungen gleicher Nennfüllmenge
(Anhang 3 Ziff. 631 MeAV)

Die Reihenfolge, in der Fertigpackungen bei der behördlichen Kontrolle nach Anhang 3 Ziffer 631 MeAV gemessen werden, richtet sich nach Anhang 6.

Art. 10 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 12. Juni 1998⁴ über die technischen Vorschriften betreffend die Mengenangaben auf industriellen Fertigpackungen wird aufgehoben.

Art. 11 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2013 in Kraft.

10. September 2012

Eidgenössisches Justiz- und Polizeidepartement:
Simonetta Sommaruga

⁴ AS 1998 1672, 2003 1762

Anhang 1
(Art. 1 Abs. 1 Bst. e)

Handelsgewicht von Holzspänen und Holzgranulaten

1 Holzspäne

- 1.1 Das Handelsgewicht von Fertigpackungen von Holzspänen entspricht dem Trockengewicht zuzüglich eines Feuchtigkeitszuschlags von höchstens 12 Prozent.
- 1.2 Bei der Kontrolle von Fertigpackungen von Holzspänen wird das Trockengewicht durch Konditionieren einer Materialprobe bei einer Temperatur von 103 °C ermittelt.

2 Holzgranulate

Das Handelsgewicht von Fertigpackungen von Holzgranulaten (Pellets), die als Brennstoff verwendet werden, entspricht:

- dem Trockengewicht der Füllmenge zuzüglich eines Feuchtigkeitszuschlags von höchstens 10 Prozent, wenn auf der Fertigpackung die Norm ÖNORM M 7135⁵ angegeben ist;
- dem Trockengewicht der Füllmenge zuzüglich eines Feuchtigkeitszuschlags von höchstens 12 Prozent, wenn auf der Fertigpackung die Norm nicht angegeben ist.

⁵ ÖNORM M 7135:2000 11 01. Die Norm ist erhältlich bei Austrian Standards, www.as-search.at, in Deutsch (Presslinge aus naturbelassenem Holz oder naturbelassener Rinde – Pellets und Briketts – Anforderungen und Prüfbestimmungen) und Englisch (Compressed wood or compressed bark in natural state – Pellets and briquettes – Requirements and test specifications) oder kann eingesehen werden beim Eidgenössischen Institut für Metrologie (METAS), 3003 Bern-Wabern.

Anhang 2
(Art. 2 Bst. f)

Stückverkauf von Früchten und Gemüsen

1 In jedem Fall zum Stückverkauf zugelassene Früchte und Gemüse

Folgende Früchte und Gemüse dürfen in jedem Fall nach Stückzahl verkauft werden:

Exoten	Ananas
	Avocado
	Banane
	Birne Nashi
	Carambole
	Cherimoya
	Granadilla
	Granatapfel
	Kaki
	Kaktusfeige (Stacheln)
	Kiwi
	Kiwi-Gold
	Kokosnuss
	Litschis
	Mango
	Papaya
	Persimon
Pitahaya	
Sharon	
Tamarillo	
Zitrusfrüchte	Grapefruits
	Limette
	Pomelo
	Sweetie
	Zitrone
Kräuter	Kräuter im Topf
Gemüse	Artischocken
	Karotten im Bund
	Gurke
	Knoblauch
	Kohlraben

	Paprika (Peperoni)
	Portugiesischer Caldo Verde
	Portugiesischer Grelós
	Twin (1 Blumenkohl und 1 Broccoli)
	Twin (1 Blumenkohl und 1 Romanesco)
	Zuckermais
	Frischzwiebeln im Bund (3 Stück)
	Gemüsezwiebeln
	Zwiebelzopf
Kürbis	Kürbis in verschiedenen Formen

2 Für den sofortigen Verzehr zum Stückverkauf zugelassene Früchte und Gemüse

Zusätzlich zu den in Ziffer 1 aufgeführten Früchten und Gemüsen dürfen Früchte und Gemüse, die zum sofortigen Verzehr bestimmt sind, nach Stückzahl verkauft werden.

Fertigpackungen von Waren mit Abtropfgewicht

1 Apparatur

- 1.1 Für die Bestimmung des Abtropfgewichts sind Analysensiebe nach der Empfehlung der Organisation Internationale de Métrologie Légale (OIML-Empfehlung) R 87 (Ausgabe 2004)⁶ mit einer Maschenweite von 2,5 mm und einer Drahtdicke von 1,12 mm zu verwenden.
- 1.2 Der Durchmesser des Analysensiebs beträgt:
 - 20 cm für Fertigpackungen mit einem Behältnisvolumen bis 850 ml;
 - 30 cm für Fertigpackungen mit einem Behältnisvolumen von mehr als 850 ml.
- 1.3 Bei Fertigpackungen mit einer Nennfüllmenge von 2,5 kg und mehr muss die Ware gleichmässig auf mindestens zwei Siebe gleicher Dimension verteilt werden.

2 Vorgehen

- 2.1 Die Temperatur der Probe muss 20 °C betragen.
- 2.2 Das Analysensieb muss bei der Verwendung eine Neigung von 17–20 Grad aufweisen.
- 2.3 Der gesamte Inhalt einer Fertigpackung wird auf das tarierte Sieb entleert und durch Schütteln gleichmässig auf die ganze Siebfläche verteilt. Hohle Waren (wie Birnen, Pflirsiche und Aprikosen) müssen mit der Öffnung nach unten liegen.
- 2.4 Die Abtropfzeit beträgt zwei Minuten. Sie beginnt, sobald sich die Ware auf dem Abtrof sieb befindet. Am Ende der Abtropfzeit wird das Sieb nochmals geschüttelt und die an seiner Unterseite noch anhaftende Flüssigkeit abgestreift.
- 2.5 Das Ergebnis der nachfolgenden Wägung, abzüglich des Gewichts des trockenen Siebes, ergibt das Abtropfgewicht.

3 Zeiträume zur Bestimmung des Abtropfgewichts

- 3.1 Die Zeiträume, innerhalb derer die Anforderungen nach Artikel 22 Absatz 1 MeAV eingehalten werden müssen, richten sich nach der OIML-Empfehlung 87 Annex C (Ausgabe 2004).

⁶ Die Empfehlungen sind einsehbar unter www.oiml.org/publications. Auskünfte über OIML-Empfehlungen können beim Eidgenössischen Institut für Metrologie (METAS), 3003 Bern-Wabern angefordert werden.

- 3.2 Es gelten insbesondere folgende Zeiträume:
- für Obst, Gemüse und sonstige pflanzliche Lebensmittel: 30 Tage nach Sterilisation bis Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums;
 - für Produkte mit gesalzenem Fisch, Marinaden mit Fischerzeugnissen, Crevetten, Muscheln und Ähnlichem: 14 Tage ab Herstellung;
 - für kleine Wurstwaren und andere Fleischerzeugnisse: 5 Tage nach Sterilisation bis Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Fertigpackungen von tiefgekühlten Waren

1 Apparatur

Für die Bestimmung des Nettogewichts sind Analysensiebe nach der Empfehlung der Organisation Internationale de Métrologie Légale (OIML-Empfehlung) R 87 (Ausgabe 2004)⁷ mit einer Maschenweite von 2,5 mm und einer Drahtdicke von 1,12 mm zu verwenden.

2 Vorgehen

2.1 Gefrorene Früchte und gefrorenes Gemüse

2.1.1 Die verpackte Ware wird in einem Wasserbad von 20 °C aufgetaut. Nach Abschmelzen des Eises ist die Ware auf das Analysensieb zu legen.

2.1.2 Der Durchmesser des Analysensiebs beträgt:

- 20 cm für Fertigpackungen mit einer Nennfüllmenge bis 1,4 kg;
- 30 cm für Fertigpackungen mit einer Nennfüllmenge von mehr als 1,4 kg; stattdessen kann die Ware gleichmässig auf mindestens zwei Siebe gleicher Dimension verteilt werden.

2.1.3 Das Analysensieb muss bei der Verwendung eine Neigung von 17–20 Grad aufweisen.

2.1.4 Die Abtropfzeit beträgt zwei Minuten.

2.2 Glasierte Meeresfrüchte, Fische und Geflügel

2.2.1 Die Ware ist sorgfältig aus der Fertigpackung herauszunehmen und so lange unter einen kalten, langsam fliessenden Wasserstrahl zu halten, bis die Eisglasur entfernt ist. Danach wird die Ware auf das Analysensieb gelegt.

2.2.2 Der Durchmesser des Analysensiebs beträgt:

- 20 cm für Fertigpackungen mit einer Nennfüllmenge bis 900 g;
- 30 cm für Fertigpackungen mit einer Nennfüllmenge von mehr als 900 g; stattdessen kann die Ware gleichmässig auf mindestens zwei Siebe gleicher Dimension verteilt werden.

2.2.3 Das Analysensieb muss bei der Verwendung eine Neigung von 17–20 Grad aufweisen.

2.2.4 Die Abtropfzeit beträgt zwei Minuten.

⁷ Die Empfehlungen sind einsehbar unter www.oiml.org/publications. Auskünfte über OIML-Empfehlungen können beim Eidgenössischen Institut für Metrologie (METAS), 3003 Bern-Wabern angefordert werden.

- 2.3 Gefrorene Crevetten und Krebse
- 2.3.1 Die Ware wird in einem Wasserbad von 26 °C aufgetaut. Nach Abschmelzen des Eises ist die Ware auf das Analysensieb zu legen.
- 2.3.2 Der Durchmesser des Analysensiebs beträgt:
- 20 cm für Fertigpackungen mit einer Nennfüllmenge bis 450 g;
 - 30 cm für Fertigpackungen mit einer Nennfüllmenge von mehr als 450 g; stattdessen kann die Ware gleichmässig auf mindestens zwei Siebe gleicher Dimension verteilt werden.
- 2.3.3 Das Analysensieb muss bei der Verwendung eine Neigung von rund 30 Grad aufweisen.
- 2.3.4 Die Abtropfzeit beträgt zwei Minuten.

Fertigpackungen von Waren mit Schwund

- 1 Der Schwund zwischen dem massgebenden Zeitpunkt nach Artikel 24 Absatz 1 MeAV und dem Zeitpunkt der Kontrolle durch die zuständige Stelle nach Artikel 34 MeAV wird unter Vorbehalt von Ziffer 3 nach folgender Formel berücksichtigt:

$$G_A = \frac{G_G}{1 - \left(\frac{r}{1000} \times n \right)}$$

- G_A: theoretisches Nettogewicht auf den massgebenden Zeitpunkt zurückgerechnet
- G_G: Gewicht der einzelnen Fertigpackung nach n Tagen nach dem massgebenden Zeitpunkt
- n: Verstrichene Zeit in Tagen seit dem massgebenden Zeitpunkt
- r: relative Gewichtsabnahme pro Tag, Anteil in Promille ausgedrückt

- 2 Die relative Gewichtsabnahme (r) pro Tag ist nach Möglichkeit experimentell zu ermitteln oder kann der folgenden Tabelle entnommen werden:

Schwund von Waren in Abhängigkeit vom Zeitablauf; Angaben in Promille des theoretischen Nettogewichts im massgebenden Zeitpunkt

Ware	Verstrichene Zeit seit dem massgebenden Zeitpunkt, in Tagen			
	1	3	7	30
Wurzelgemüse	5	15	18	25
Blumenkohl	40	118	239	–
Kohlgemüse	5	15	21	35
Zwiebelgemüse	7	20	25	35
Blatt- und Stielgemüse	16	50	80	150
Fenchel	38	109	210	–
Fruchtgemüse wie Tomaten, Gurken, Kürbis, Zuckermais	13	40	49	70
Bohnen	21	65	146	–
Hülsenfrüchte wie Erbsen	13	40	52	80

Ware	Verstrichene Zeit seit dem massgebenden Zeitpunkt, in Tagen			
	1	3	7	30
Steinobst	13	40	58	100
Äpfel	4	11	25	–
Kernobst	3	10	22	50
Beerenobst einschl. Wildfrüchte	16	50	68	110
Clementinen, Mandarinen	–	50	98	–
Orangen	7	20	29	50
Zitronen, Grapefruits	7	20	30	50
Bananen	7	25	–	–
Schalenfrüchte, Nüsse	2	3	5	10
Speisekartoffeln (früh)	7	20	29	50
Speisekartoffeln (spät)	5	15	20	30

- 3 Bei Mehl wird unabhängig von der verstrichenen Zeit seit dem massgebenden Zeitpunkt mit einem Schwund von 2 Prozent gerechnet.

Anhang 6
(Art. 9)**Kontrolle von Fertigpackungen gleicher Nennfüllmenge**

- 1 Bei Losen mit einer Stückzahl bis 20 (Anhang 3 Ziff. 413 MeAV) und bei Stichproben aus Losen mit einer Stückzahl von 21–100 (Anhang 3 Ziff. 412 MeAV) werden die zu prüfenden Fertigpackungen in der Reihenfolge ihrer Nummerierung (Anhang 3 Ziff. 62 MeAV) geprüft, beginnend bei 1.
- 2 Bei Stichproben aus Losen mit einer Stückzahl von über 100 (Anhang 3 Ziff. 411 MeAV) werden die zu prüfenden Fertigpackungen entsprechend ihrer Nummerierung (Anhang 3 Ziff. 62 MeAV) in der folgenden Reihenfolge geprüft:
9, 19, 3, 24, 15, 4, 25, 13, 8, 22, 1, 6, 16, 23, 2, 18, 10, 14, 27, 11, 26, 12, 21, 5, 20