

# Zu verbrauchen bis ...



## Die Schonfrist betreffend Deklarationsvorschriften endet bald. Jetzt sollten Hofverarbeitungsbetriebe und Manufakturen ihre Lebensmitteletiketten anpassen.

Das Ablaufdatum steht fest. Es ist der 30. April 2021. Dann endet die Übergangsfrist in der revidierten Lebensmittelgesetzgebung für die Deklarationsvorschriften bei vorverpackten Lebensmitteln. Direkt vermarktende Hofverarbeitungsbetriebe und Lebensmittelmanufakturen müssen spätestens ab Mai die neu geltenden Regeln erfüllen. Wer die Beschriftung seiner Verpackungen noch nicht angepasst oder Warenbestände mit veralteten Etiketten abverkauft hat, sollte dies jetzt tun.

Grundsätzlich hat die Schweiz ihr Lebensmittelrecht im Zuge der Revision 2017 an jenes der Europäischen Union (EU) angeglichen. Massgebend für die Kennzeichnung und Bewerbung vorverpackter Lebensmittel ist die Lebensmittelinformationsverordnung des Bundes. Sie gibt übergeordnet vor, welche Angaben eine Herstellerin oder ein Inverkehrbringer in welcher Form machen muss. «Zentral sind hierbei der Gesundheits- und der Täuschungsschutz von Konsumentinnen und Konsumenten», sagt Ursula Kretzschmar, Experte für Lebensmittelqualität und Verarbeitung beim FiBL. Schliesslich dürfe kein Produkt vorgeben, etwas zu sein, was es nicht ist.

Die wohl wichtigste Neuerung ist die obligatorische Nährwertdeklaration. Sie darf auf den Energiewert und die Gehaltsangabe von Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz beschränkt sein. Diese Kennzeichnungspflicht entfällt bei unverarbeiteten Erzeugnissen wie Gemüse oder Honig, aber auch bei verarbeiteten Produkten, die lediglich einer Reifebehandlung unterzogen wurden, etwa Käse. Auch Teemischungen, Gewürze oder Wasser benötigen keine Nährwerttabelle, da sie über einen vernachlässigbaren Energiegehalt verfügen. Von der Deklarationspflicht befreit sind zudem handwerklich hergestellte Produkte aus Kleinbetrieben. «Aber nur, wenn sie direkt oder via lokale Anbieter im Umkreis von maximal 50 Kilometern verkauft werden», präzisiert Ursula Kretzschmar. Es dürfe keine Zwischenhändler geben. Wer also über einen Verteiler wie Regiofair vermarktet, muss die Tabelle zwingend auf der Verpackung haben. «Das schmeckt nicht allen, denn eine Nährwertanalyse durch ein Labor kostet rund 200 Franken. Alternativ dazu gibt es Berechnungssoftware.»

### Wo ein Produkt herkommt, muss erkenntlich sein

Zusätzliche Vorschriften bestehen in der Warengruppe Fleisch. So müssen Betriebe neu für Rindfleisch in Stücken angeben, in welchem Land das Tier geboren wurde. Aber auch, wo es die meiste Zeit seines Lebens verbracht oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. Für Schweine, Schafe, Ziegen und Geflügel gilt daselbe, mit dem Unterschied, dass nicht das Geburts-, sondern das Schlachtländ anzuweisen ist. Wurde ein Tier im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so reicht die Deklaration «Herkunft Land X». Dieses Prinzip gilt auch für Hackfleisch.


Apropos Provenienz: Im Unterschied zur EU bleibt die Angabe des Produktionslandes eines Lebensmittels in der Schweiz obligatorisch. «Es reicht jedoch, wenn ein Hofverarbeiter das Land in seiner Adresse angibt, die ja sowieso auf die Verpackung oder Etikette muss», sagt Ursula Kretzschmar. Auch könne das Land in der Sachbezeichnung vorkommen wie in «Schweizer Apfelsaft». Geht es um die Zutaten, so gilt: Lässt die Verpackung auf eine Produktherkunft schliessen, die nicht zutrifft, ist bei pflanzlichen Zutaten anzugeben, woher sie stammen, wenn sie prozentual mindestens die Hälfte des Produkts ausmachen. Bei Zutaten tierischer Herkunft gilt das bereits ab 20 Prozent. «Wer etwa eine Bolognesesauce mit Rindfleisch vom eigenen Hof, aber mit Tomaten aus Italien produziert, muss diese auf dem Produkt deklarieren», sagt Ursula Kretzschmar. Bei offen vermarkteten Produkten, etwa in der Beisenbeiz, besteht eine mündliche Auskunftspflicht. Zwingend sind hier Angaben zu Fleischherkunft und Allergenen. Auch sollte man die Zutaten kennen. René Schulte •

Der Bund gibt vor, wie vorverpackte Lebensmittel angeschrieben sein müssen. Diese Regeln gelten auch für Knospe-Produkte (siehe Folgeseiten) von Hofverarbeitungsbetrieben. Illustration: Simone Bissig




#### Lebensmittelrecht


Eine Übersicht über alle Gesetze und Verordnungen sowie Informationen zu den Änderungen rund um das Lebensmittelrecht bietet das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV:


 [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > Lebensmittel und Ernährung > Rechts- und Vollzugsgrundlagen

Grundlegende Deklarationsvorschriften des Bundes (geordnet nach SR-Code):

 [www.admin.ch](http://www.admin.ch) > Bundesrecht > Systematische Rechtssammlung > Lebensmittelgesetz (LG, SR 817.0) > Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) > Verordnung des EDI (Eidgenössisches Departement des Innern) betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16)

Für die Kennzeichnung von Bio- und Knospe-Produkten gelten zusätzliche Regelungen:

 [www.admin.ch](http://www.admin.ch) > Bundesrecht > Systematische Rechtssammlung > Bioverordnung (BioV, SR 910.18)

 [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Verarbeiter & Händler > Richtlinien & Merkblätter

Ein Deklarationsbeispiel, Merkblatt und Beratungskontakte auf den Folgeseiten.

# Das muss auf ein Knospe-Produkt

Vorverpackte Lebensmittel korrekt zu beschriften, ist kein Leichtes. So wird es richtig gemacht.

Böse Zungen behaupten, es brauche einen Dokortitel, um vorverpackte Lebensmittel gesetzeskonform anschreiben zu können. Sie haben gar nicht so unrecht. Insbesondere, wenn es sich um ein Knospe-Produkt handelt. Dann gilt es, zusätzlich die Vorgaben der Schweizer Bioverordnung und die Richtlinien von Bio Suisse zu erfüllen. Kein Leichtes. «Zwei häufige Fehler sind die ungenügende oder falsche Angabe der Rohstoffherkunft auf der Zutatenliste sowie die fehlende Angabe der Zertifizierungsstelle», sagt Simone Hartong, zuständig für die Hofverarbeitung bei Bio Suisse. Oder es stehe manchmal nur «Haltbarkeit:» statt «mindestens haltbar bis» oder «zu verbrauchen bis». Der korrekte Einsatz des Bio-Suisse-Logos klappt ebenfalls nicht immer. «Entweder ist es das falsche Logo oder es ist kaum sichtbar, unscharf, nicht in der richtigen Farbe ...» Und dann fehle manchmal der allfällige Vermerk auf Umstellung.

Direkt vermarktende Hofverarbeitungsbetriebe, die auf Nummer sicher gehen wollen, können ihre Etiketten gratis von Bio Suisse kontrollieren lassen. «Das ist freiwillig, aber wir empfehlen es», sagt Simone Hartong. Für Verstösse kann es seitens Kontrollstelle Strafpunkte absetzen, die zu einem Begleitschreiben oder gar einer Sanktion führen. Für Lizenznehmerinnen und -nehmer wiederum ist eine Freigabe der Verpackung durch die Geschäftsstelle Pflicht. René Schulte



## 1 Sachbezeichnung

**Rechtlich vorgeschriebene oder umschreibende Sachbezeichnung** (Butter, Konfitüre, Mayonnaise)

**Alternativen:** verkehrsübliche Bezeichnung (Nussgipfel, Birchermüesli, Chutney) oder beschreibende Bezeichnung (Limonade, Dessertcreme auf Sojabasis)

**Verboden:** Fantasie- und Handelsnamen  
**Angabe «Bio» erlaubt, wenn mindestens 95 % der landwirtschaftlichen Zutaten biologisch sind und konventionelle Zutaten der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft entsprechen**

## 2 Zutatenverzeichnis

**Reihenfolge:** «Zutaten:» schreiben; Zutaten mengenmässig absteigend aufzählen; Angabe Massenprozent, wenn Zutat in Sachbezeichnung, Wort oder Bild vorkommt

**Zusammengesetzte Zutaten:** Sachbezeichnung inklusive Inhaltsstoffe (Mehl [Weizen, Dinkel, Roggen]); bei ≤ 2 % Anteil reicht Sammelbegriff (Gewürzmischung)

**Zusatzstoffe:** Funktionsklasse mit E-Nummer oder Einzelbezeichnung (Säuerungsmittel: Zitronensäure; Gelliermittel: E440)

**Allergene Zutaten** immer nennen (Erdnüsse, Senf, Sojalecithin); durch Fett- oder Kursivschrift hervorheben

**Herkunft** angeben, wenn eine pflanzliche Zutat ≥ 50 % oder eine tierische Zutat ≥ 20 % des Produkts ausmacht und gleich-

zeitig ein Täuschungsrisiko besteht (hofeigener Sugo aus italienischen Tomaten)  
**Bioprodukte:** Zutaten aus biologischer Produktion deklarieren

## 3 Haltbarkeit/Datierung

**Leicht verderbliche Lebensmittel:**

Zu verbrauchen bis [Datum]

**Bei Haltbarkeit bis 3 Monate:**

Mindestens haltbar bis [Datum]

**Bei Haltbarkeit über 3 Monate:**

Mindestens haltbar bis Ende [Monat]

**Tiefkühlprodukte:** Eingefroren am [Datum]

## 4 Produktionsland

**Gesondert aufführen:** «Hergestellt in der Schweiz»; Länderkürzel «CH» erlaubt

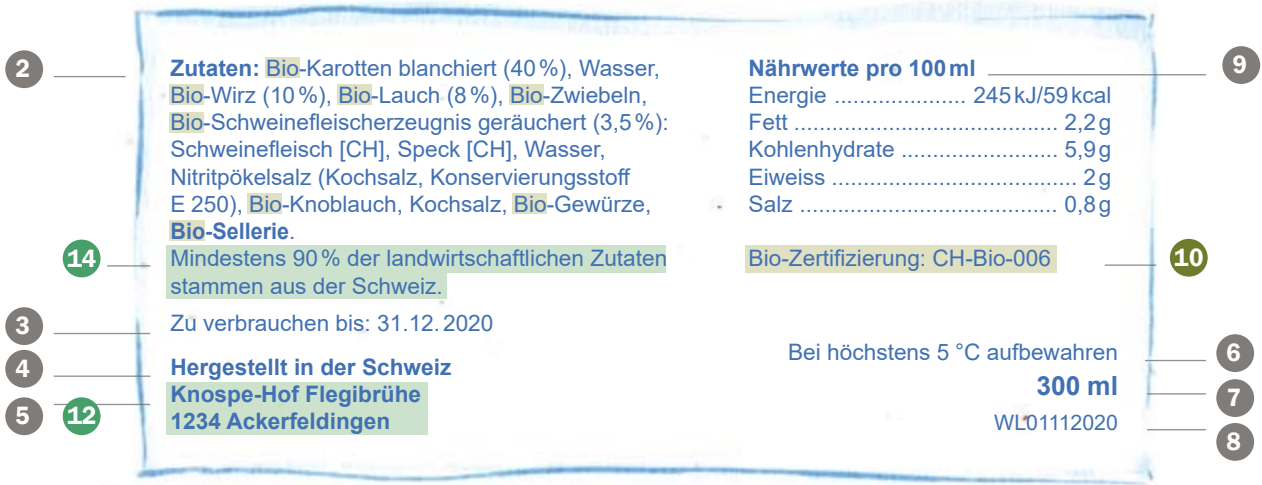
**Alternativen:** Landangabe in Adresse oder Sachbezeichnung (Schweizer Apfelsaft); Knospe-Logo mit Schweizerkreuz

## 5 Angaben zum Inverkehrbringer

**Name und Adresse** (mindestens Postleitzahl und Ort) des Produktions-, Verarbeitungs-, Import-, Abpack- oder Handelsbetriebs

## 6 Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis

**Beispiele:** bei höchsten 5 °C aufbewahren; vor dem Verzehr erhitzen; nach dem Öffnen innert 3 Tagen konsumieren



## 7 Mengenangabe

**Gewicht oder Volumen:** genaue Angaben, niemals «ca.»

**Mindestmenge:** bei Angabe muss diese erreicht werden

## 8 Warenlos/Chargennummer

**Losnummer:** für Rückverfolgbarkeit und Rückrufe

**Alternativen:** Herstellungsdatum (Tag und Monat) oder genaues Haltbarkeitsdatum

## 9 Nährwerttabelle

**Mindestdeklaration:** Energiewert in kJ/kcal sowie Anteil an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz in Gramm pro 100 g oder 100 ml

**Ausnahmen Hofverarbeitung:** eine Nährwerttabelle ist freiwillig für Hofverarbeiterinnen und -verarbeiter bei direkt oder über lokale Läden (50-km-Radius) verkauften, handwerklich hergestellten Lebensmitteln; bei Verkauf via Handelsorganisation ist die Tabelle jedoch zwingend

## 10 Code der Zertifizierungsstelle

**Zertifizierungsstelle** angeben, die für den Betrieb zuständig ist

## 11 Knospe-Logo

**Download:** [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch); Benutzername und Kennwort erforderlich

## 12 Knospe-Lizenznehmer/ Knospe-Produzent

**Name und Adresse** (mindestens Postleitzahl und Ort)

## 13 Verarbeitungsverfahren

**Produktspezifische Verarbeitungsverfahren** (Pasteurisation, Tiefkühlung), die in den Bio-Suisse-Richtlinien gelistet sind

## 14 Herkunft der Rohstoffe

**Knospe-Produkte mit Schweizerkreuz:** Herkunft «Schweiz», wenn Rohstoffe zu  $\geq 90\%$  aus der Schweiz; in Zutatenliste angeben oder mit Hinweis «Mindestens 90 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus der Schweiz»; nicht zwingend, wenn alle Rohstoffe aus der Schweiz

**Knospe-Produkte ohne Schweizerkreuz:** Herkunft pflanzlicher Zutaten mit Anteil  $\geq 50\%$  sowie von Eiern, Honig und Fisch/ Aquakulturen angeben, Schweizer Zutaten mit einem Anteil  $\geq 10\%$  deklarieren  
**Mono-, Milch-, Fleisch- und Insektenprodukte:** Angabe der Rohstoffherkunft zwingend

## Layout, Schriftgrösse, Preisangaben

**Beschriftung:** gut sichtbar, unverwischbar; in mindestens einer Amtssprache  
**Schriftgrösse:** mindestens 1,2 mm; bei Produkten mit Fläche bis 80 cm<sup>2</sup> mindestens 0,9 mm

**Preis:** in Schweizer Franken auf dem Produkt oder in unmittelbarer Nähe

## Hier nicht aufgeführte Angaben (nicht abschliessend)

Alkoholgehalt ab 1,2 Vol.-%; physikalischer Zustand (Konzentrat, Pulver) oder technologisches Verfahren (aus thermisierter Milch); Identitätskennzeichnung für tierische Lebensmittel: Bewilligungsnummer des Betriebs für Fleisch, Eier, Milch und deren Produkte

- Schweizer Lebensmittelrecht
- Schweizer Bioverordnung
- Bio-Suisse-Richtlinien



## Merkblatt und Beratung

Das Merkblatt «Kennzeichnung biologischer Lebensmittel» gibt es kostenlos als PDF im FiBL-Shop:

shop.fibl.org > Best.-Nr. 1541

→ Ursula Kretzschmar, Gruppe Konsum und Lebensmittel, FiBL

ursula.kretzschmar@fibl.org

Tel. 062 865 04 27

→ Simone Hartong, Verarbeitung und Handel, Bio Suisse

simone.hartong@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 52