

LEITFADEN ZUM DEKLARIEREN UND KENNZEICHNEN VON VORVERPACKTEN MILCHPRODUKTEN



Herausgeber:

VSMM–Vereinigung Schweizerischer Mittelmolkereien

in Zusammenarbeit mit Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Inhalt

1	Einleitung	3	4	Beispiele von verpackten Produkten (Minimalanforderungen)	14
2	Übersicht	3	4.1	Pastmilch	14
2.1	Allgemeines	3	4.2	Milchdrink	14
2.2	Sachbezeichnung	3	4.3	Molkegetränk gesäuert und aromatisiert	14
2.3	Physikalischer Zustand / Technologische Verfahren	3	4.4	Sauerrahm	15
2.4	Zutaten und Zusatzstoffe	4	4.5	Joghurt nature	15
2.5	Allergene	4	4.6	Joghurt mit Früchten	15
2.6	Gentechnisch veränderten Organismen (GVO)	4	4.7	Teilentrahmtes Joghurt mit Früchten	16
2.7	Aufbewahrungshinweis / Lagertemperatur	4	4.8	Rahm	16
2.8	Datierung	4	4.9	Magerquark	16
2.9	Warenlos «L.....»	5	4.10	Halbfett-Quark	17
2.10	Menge, Gewicht- oder Volumenangabe	5	4.11	Butter	17
2.11	Produktionsland	5	4.12	Käse	17
2.12	Name sowie die Adresse der Firma	5	4.13	Speiseeis	18
2.13	Preis (Grund- und Detailpreis)	5	4.14	Eier	18
2.14	Gebrauchsanleitung	5	4.15	Honig	19
2.15	Nährwertkennzeichnung	5	5	Institutionen zur Beurteilung von Etiketten	20
2.16	Vitamine und Mineralstoffe	5	5.1	Kantonale Laboratorien	20
2.17	Identitätskennzeichen	5	5.2	Private Laboratorien	20
2.18	biologisch / ökologisch	6			
2.19	Lactosefrei	6			
2.20	Essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe	6			
2.21	Täuschungsverbot	6			
3	Hilfsmittel zur Erstellung einer korrekten Kennzeichnung	7		In Zusammenarbeit mit Walter Strahm, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld- Posieux ALP	
3.1	Gesetzliche Verordnungen	7			
3.2	Betriebseigene Unterlagen	7			
3.3	Festlegen der Sachbezeichnung	8			
3.4	Festlegen der Angaben auf dem verpackten Produkt	9			
3.5	Zu beachten	13			

1 Einleitung

Lebensmittelverpackungen und Etiketten geben den interessierten Käuferinnen und Käufern eine Menge Informationen preis – oder sollten es zumindest.

Der Lebensmittelhersteller hat bei der Deklaration seiner Produkte Vorschriften aus verschiedenen Verordnungen zu beachten, weshalb die Erstellung einer korrekten Verpackungsaufschrift eine zuweilen anspruchsvolle Aufgabe darstellt. Hinzu kommen manchmal noch Labelvorschriften und/oder Anforderungen des Detailhandels, welche die Sache weiter komplizieren.

Dieser Leitfaden ist nicht abschliessend und soll helfen, die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels den gesetzlichen Anforderungen entsprechend zu erstellen.

Für eine rechtlich verbindliche Deklaration, senden Sie Ihren Entwurf der Verpackung oder Etikette zusammen mit der Rezeptur an das für Sie zuständige Kantonale Laboratorium.

2 Übersicht

2.1 Allgemeines

Die Angaben auf den verpackten Lebensmitteln müssen gut sichtbar, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht werden. Etiketten müssen so gut leserlich sein wie ein Zeitungstext. Bei der Farbwahl ist auf einen guten Kontrast zu achten. (Minimale Schriftgrösse: Wunsch der Kantonalen Laboratorien: mind. Arial Pt. 7. Bei dieser Schriftgrösse muss die Farbe schwarz auf weiss sein).

Die Angaben müssen zudem in mindestens einer Amtssprache (Deutsch, Französisch oder Italienisch) verfasst sein.

2.2 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung des Lebensmittels muss dessen Charakter wiedergeben und sich an der Beschaffenheit sowie an den verwendeten Rohstoffen orientieren. Für umschriebene Lebensmittel gilt die in der Verordnung vorgesehene Bezeichnung als Sachbezeichnung. Phantasie- und Markennamen sind zwar erlaubt, dürfen jedoch nicht täuschend sein und müssen zusammen mit der Sachbezeichnung verwendet werden, denn sie können die Sachbezeichnung nicht ersetzen.

Die Sachbezeichnung kann unterbleiben, wenn die Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar ist.

2.3 Physikalischer Zustand / Technologische Verfahren

Sofern das Fehlen dieser Angaben zur Täuschung führt muss aus der Etikette ersichtlich sein, ob das Lebensmittel flüssig, pulverförmig usw. ist oder welches technologische Verfahren angewendet wurde (pasteurisiert, homogenisiert, geräuchert, konzentriert usw.).

Für Käse gelten spezielle Vorschriften (Rohmilch).

2.4 Zutaten und Zusatzstoffe

Bei zusammengesetzten Lebensmitteln sind alle Zutaten und Zusatzstoffe in mengenmässig absteigender Reihenfolge anzugeben. Fantasie- oder Markenbezeichnungen dürfen hier nicht verwendet werden. Wird z.B. beim Produktnamen auf eine Zutat hingewiesen (Aprikosenjoghurt), oder eine Zutat abgebildet, muss bei der entsprechenden Zutat die Menge der entsprechenden Zutat, welche dem Produkt beigemischt wurde, angegeben werden (Aprikosen 8 %). Zusatzstoffe müssen gemäss ihrer Gattung (Konservierungsstoff, Säuerungsmittel usw.) sowie der Einzelbezeichnung oder ihrer E-Nummer angegeben werden.

Die Herkunft der Rohstoffe muss nicht deklariert werden, solange ein Rohstoff nicht mehr als 50 Prozent des Produktes ausmacht und man fälschlicherweise annehmen könnte, dass dieser aus der Schweiz stammt.

2.5 Allergene

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, weitere Nussarten, Sesam, Sellerie, Senf und Sulfite müssen als Allergie verursachende Nahrungsmittelbestandteile immer deklariert werden, sofern sie als Zutaten oder Bestandteil von Zutaten und Hilfsstoffen im Lebensmittel enthalten sind. Die erwähnten Allergene müssen auch dann deklariert werden, wenn sie unbeabsichtigt in das Lebensmittel gelangen können und der Anteil 1g/kg (bei glutenhaltigem Getreide max. 0.1 g Prolamin pro kg TS) übersteigt oder übersteigen könnte. Dieser Fall kann z.B. eintreten, wenn dieselbe Produktionsanlage für die Herstellung verschiedener Lebensmittel zum Einsatz kommt.

2.6 Gentechnisch veränderten Organismen (GVO)

Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe (z.B. Mikroorganismen), die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) produziert worden sind oder solche in irgendeiner Form enthalten, müssen entsprechend mit «aus genetisch verändertem X hergestellt» oder «aus gentechnisch verändertem X hergestellt» deklariert werden.

Ist im Lebensmittel keine gentechnisch veränderte Zutat im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthalten und kann belegt werden, dass geeignete Massnahmen getroffen wurden zur Vermeidung solchen Materials in der Zutat, kann auf den Hinweis verzichtet werden. In der Regel handelt es sich in solchen Fällen um Verunreinigungen oder Vermischungen, welche beim Transport oder der Verarbeitung möglich sind.

2.7 Aufbewahrungshinweis / Lagertemperatur

Auf Lebensmittel, die kühl gelagert werden müssen oder werden, muss die entsprechende Lagertemperatur angegeben werden. Bei Milch und Milchprodukten gibt es für den Verkauf keine vorgegebene Lagertemperatur.

Es liegt in der Verantwortung des Herstellers, die Lagertemperatur und Lagerzeit für das Produkt festzulegen.

2.8 Datierung

Für die Datierung wird zwischen haltbaren Lebensmitteln (z.B. Schokoladepulver) und Lebensmitteln (z.B. Milchprodukte), welche kühl gelagert werden müssen, unterschieden.

- Zu kühlende Lebensmittel werden mit «verbrauchen bis.....» datiert. Sie dürfen nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verkauft werden.
- Haltbare Lebensmittel werden mit «mindestens haltbar bis.....» oder «mindestens haltbar bis Ende.....» datiert.
- Neu muss auch Honig datiert werden.
- «Zu verkaufen bis.....» oder «Abgepackt am.....» sind freiwillige Angaben des Herstellers.

2.9 Warenlos «L.....»

Das Warenlos ist eine Produktions- oder Verkaufseinheit, die unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Das Warenlos dient der Rückverfolgbarkeit. Das Warenlos kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum bzw. das Abpackdatum mindestens in Tag und Monat angegeben wird. Anhand der Daten muss die Rückverfolgbarkeit der Produktion und Chargen gewährleistet sein.

2.10 Menge, Gewicht- oder Volumenangabe

Die Gewichts- oder Volumenangabe muss genau sein und darf nicht Ausdrücke wie «ca. 250 g» enthalten. Zudem muss bis auf wenige Ausnahmen – das Nettogewicht angegeben werden.

2.11 Produktionsland

Das Produktionsland ist anzugeben, wenn es nicht aus der Sachbezeichnung («Ungarische Erdbeeren») oder aus der Adresse hervorgeht (CH– vor der Postleitzahl).

Als Länder-Abkürzungen dürfen nur «CH» oder «USA» verwendet werden. Andere Länder-Namen sind auszuschreiben (z.B. «Deutschland», «Raum Osteuropa»).

Ein Schweizerkreuz alleine, wird als Kennzeichnung des Produktionslandes nicht anerkannt.

2.12 Name sowie die Adresse der Firma

Der Name sowie die Adresse der Firma, welche das Lebensmittel entweder herstellt, importiert, abpackt oder verkauft, muss auf der Lebensmittelverpackung angegeben werden («Firma, Strasse, CH-Postleitzahl Ort»). Firmenname und Telefonnummer allein genügen nicht.

2.13 Preis (Grund- und Detailpreis)

Auf der Lebensmittelverpackung oder am Verkaufsregal muss der tatsächlich zu bezahlende Preis angegeben werden (inkl. Mehrwertsteuer). Damit der/die KäuferIn den Preis vergleichen kann, muss zudem – abgesehen von einigen Ausnahmen – der Grundpreis, also z.B. der Preis pro Kilogramm oder Liter, ersichtlich sein.

2.14 Gebrauchsanleitung

Eine Gebrauchsanleitung ist notwendig, falls das Lebensmittel ohne diese nicht bestimmungs-gemäss verwendet werden kann. (z.B. Käsemischung für Fondue)

2.15 Nährwertkennzeichnung

Die Nährwertkennzeichnung, also die Angabe über den Energiewert des Lebensmittels und seinen Gehalt an Nährstoffen, wie Eiweiss, Kohlenhydrate oder Fett, ist freiwillig. Einzig bei Speziallebensmitteln muss die Kennzeichnung erfolgen.

2.16 Vitamine und Mineralstoffe

Auf den Gehalt von Vitaminen und Mineralstoffen darf nur dann hingewiesen werden, wenn das Lebensmittel mindestens 15 Prozent der Tagesdosis des betreffenden Vitamins/ Mineralstoffs eines Erwachsenen enthält. Dabei geht man von einer Ration von 100 g oder 100 ml des Lebensmittels oder einer Packung, falls sie eine Ration enthält, aus.

2.17 Identitätskennzeichen

Das ID - Kennzeichen, bestehend aus CH und der Bewilligungsnummer des Milchverarbeitungs- oder Abpackbetriebes muss in einem Oval angegeben werden.

2.18 biologisch / ökologisch

Die Begriffe «biologisch» und «ökologisch» sind gesetzlich geschützt. Bio-Lebensmittel müssen nach den Vorschriften der Bio-Verordnung hergestellt und zertifiziert werden. Auf der Verpackung ist der Name oder die Codenummer der Zertifizierungsstelle anzubringen.

2.19 Lactosefrei

Ein Lebensmittel gilt als lactosefrei, wenn es weniger als 0,5 g Lactose pro 100 g oder 100 ml im genussfertigen Produkt enthält.

2.20 Essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe

Auf den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu einem Lebensmittel ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels hinzuweisen.

Auf den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu einem Lebensmittel ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels hinzuweisen.
(Verordnung über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln. 817.022.32)
(z B. «Speisesalz jodiert»)

Jodiertes- oder fluoridiertes Speisesalz muss nach Art. 6 Abs. 4 als solches bezeichnet werden.

2.21 Täuschungsverbot

Für die Kennzeichnung von Lebensmitteln gilt ein Täuschungsverbot.

Verboten ist beispielsweise:

- Angaben über Wirkungen und Eigenschaften, welche dieses gar nicht besitzt oder die nicht genügend gesichert sind.
- Für Lebensmittel darf nicht mit «Heilanzeigen» geworben werden.

Erlaubt ist hingegen der Hinweis: «Calcium für gesunden Knochenbau und starke Zähne».

3 Hilfsmittel zur Erstellung einer korrekten Kennzeichnung

3.1 Gesetzliche Verordnungen

Name der Verordnung	Abkürzung	Systematische Bezeichnung
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	LGV	SR 817.02
Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung Von Lebensmittel	LKV	SR 817.022.21
Zusatzstoffverordnung	ZuV	SR 817.022.31
<i>Eine der folgenden produktspezifischen Verordnungen über:</i>		
- Lebensmittel tierischer Herkunft	VLTH	SR 817.022.108
- Bedarfsgegenstände		SR 817.023.21
- Bio – Verordnung		SR 910.18
- AOC – Verordnung		SR 910.12
- Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung	LDV	SR 916.51
Verordnung vom 8. Juni 1998 über das Abmessen und die Mengendeklaration von Waren in Handel und Verkehr (Deklarationsverordnung)		SR 941.281
- die Preisbekanntgabeverordnung	PBV	SR 942.211
- VO über Zuckerarten, süsse Lebensmittel (Speiseeis)		SR 817.022.101
- QUID - Leitfaden	QUID	

BAG-Link über Lebensmittel: www.foodinfo.ch

Die Verordnungen sind bestellbar bei:

Bundesamt für Bauten und Logistik
 Abt. Verkauf/Publikationen
 Fellerstrasse 21
 3003 Bern
 Tel. 031 325 50 50
 Fax 031 325 50 58
www.bundespublikationen.ch

Im Internet abrufbar unter:

www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817

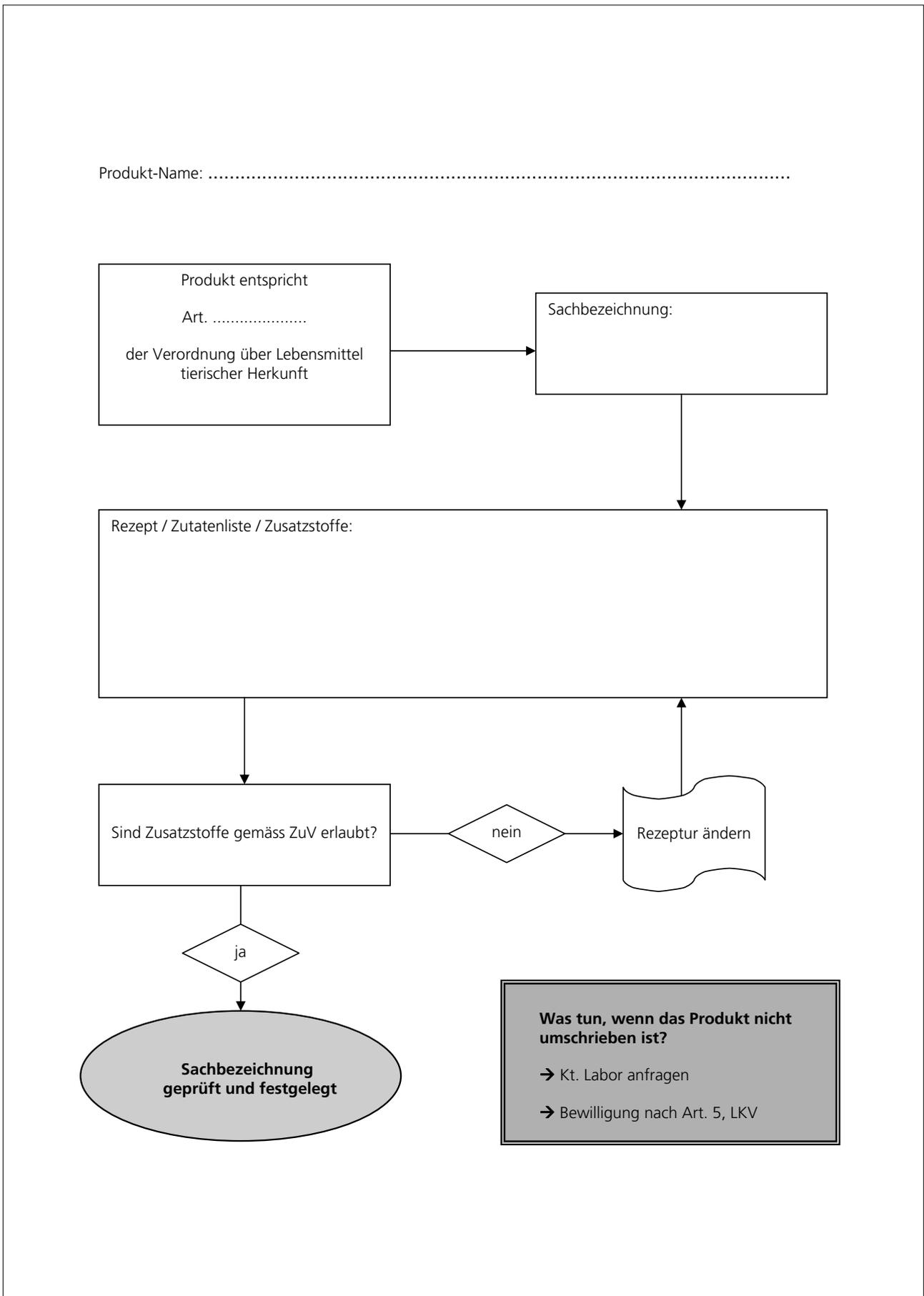
Unterlagen und Adressen kantonalen Laboratorien:

www.kantonschemiker.ch/

3.2 Betriebseigene Unterlagen

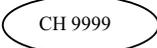
- Rezeptur
- Verfahrensanweisung / eingesetzte Technologien
- Spezifikationen der eingesetzten Rohstoffe, inkl. Zusammensetzung der Rohstoffe. (z.B. Fruchtgrundstoffe)
- Spezifikationen des Verpackungsmaterials (Lebensmittel-tauglichkeit)
- Resultate der Lagertests für die Festlegung der Lager-temperatur und Datierung
- ev. Analysenresultate für die Angaben der Nährwert-kennzeichnung od. Vitamingehalte
- ev. wissenschaftliche Unterlagen von Studien, als Nach-weis über die Wirkung von speziellen Eigenschaften, welche man deklarieren möchte → Bewilligung bei BAG einholen!

3.3 Festlegen der Sachbezeichnung



Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etiketle
Sachbezeichnung (Art. 3 und 4 LKV)	Sachbezeichnungen sind	z.B. Vollrahm, Joghurt, Quark, Ziger, usw.	
Verzeichnis der Zutaten (Art. 5 – 7 LKV) Gattungsbezeichnung (Anhang 3 LKV) (Art 9 und 10 LKV)	Mengenmässig in absteigender Reihenfolge. Deklaration der Zusatzstoffe, Gattung und Einzelbezeichnung oder E-Nummer. Gegebenenfalls mengenmässiger Hinweis auf Zutaten, welche auf der Etiketle, der Verpackung oder Umhüllung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben werden.	<p>Beispiel: Zusatzstoff: Lecithin, oder E322 Gattung: Emulgator</p> <p>entweder - Emulgator (E322) oder - Emulgator (Lecithin) oder - Emulgator: Lecithin oder - Emulgator: E322</p> <p>Beispiel: Joghurt mit 8 % Erdbeeren Angaben entweder:</p> <p>- in der Sachbezeichnung: „Joghurt mit 8 % Erdbeeren“ oder „Erdbeeren (8 %)-Joghurt“; oder</p> <p>- in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung: Erdbeer-Joghurt: „mit 8 % Erdbeeren“; oder</p> <p>- in der Zutatenliste: „Zutaten: Milch, Zucker, Erdbeeren (8 %), Magermilchpulver, Aroma“.</p>	
Zusammengesetzte Zutat (Art 7 LKV)	Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 5 Massenprozent des Endproduktes, so müssen nur die Zusatzstoffe deklariert werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind (ausgenommen sind Allergene Zutaten).	--> siehe unter Quid-Leitfaden	

Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etiketle
Allergene Stoffe (Art. 8 LKV)	Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können. - Allergene müssen immer deklariert werden ausser, bei einem Gehalt von <1 g/kg bei unbeabsichtigten Verunreinigungen (glutenhaltiges Getreide: Gliadinbeimengung < 0.1g/kg).	<i>kann Spuren von enthalten</i>	
Zutaten, welche nicht deklariert werden müssen. (Abweichungen von Art. 5, Absatz 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Zugefügtes Wasser unter 5 Massenprozent des Endproduktes b) Wenn ein eingesetztes Konzentrat rückverdünnt wird (z.B. Orangensaft aus Konzentrat) i) Zusatzstoffe, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden 		
Verarbeitungshilfsstoffe (Art. 16 LGV)	Verarbeitungshilfsstoffe sind Stoffe oder Präparate, die bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten oder Lebensmitteln aus technologischen Gründen verwendet werden. Werden sie den Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten oder Lebensmitteln zugesetzt, so müssen sie im Laufe des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden, soweit dies technisch möglich ist. Im Endprodukt darf der Verarbeitungshilfsstoff keine technologische Wirkung mehr haben.		
Beliebige Reihenfolge (Abweichungen von Art. 5, Absatz 1)	g) Zutaten, die weniger als 2 Massenprozent des Endproduktes ausmachen, können in beliebiger Reihenfolge an die übrigen Zutaten aufgezählt werden		
Physikalischer Zustand (Art. 17 LKV) (Art. 40 VLTH)	Käse aus oder mit Rohmilch hergestellt, muss zwingend einen Hinweis auf Rohmilch tragen. (Käse ist speziell geregelt)	z.B. <i>„aus Rohmilch hergestellt, pasteurisiert, homogenisiert, geräuchert, etc.“</i>	
Datierung (Art. 11 – 14 LKV)	Lebensmittel die gekühlt gelagert werden, muss die Datierung in Abhängigkeit der Lagertemperatur und der ermittelten Lagerzeit festgehalten werden. Haltbare Lebensmittel:	- <i>verbrauchen bis</i> - <i>mindestens haltbar bis</i> - <i>mindestens haltbar bis Ende</i>	
Warenlos (Art. 19 – 21) „L.....“ (Art. 50 – 55 LGV)	Das Warenlos kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum bzw. das Abpackdatum mindestens in Tag und Monat angegeben wird. (<i>Rückverfolgbarkeit in der Produktions-Kette muss gewährleistet sein</i>)	L 592B2	
Name/Adresse (Art. 31 und 32 LKV)	Name oder Firma sowie Adresse, wer das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt oder abgibt.	Name/Firmenname Strasse CH-PLZ und Ort	

Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etiketle								
Produktionsland (Art. 15 und 16 LKV)	Auf die Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn dieses aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f ersichtlich ist.	<i>Hergestellt in der Schweiz</i>									
Gekühlte Lebensmittel (Art. 18 LKV)	Lebensmittel, die nach Artikel 25 der Hygieneverordnung oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneverordnung kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.	<i>bei höchstens 5 °C aufbewahren</i>									
Lichtschutz (Art. 31, Absatz e. VO Lebensm. tier. H.)	Bei pasteurisierter- oder hochpasteurisierter Milch und Butter.	<i>vor Licht geschützt aufbewahren</i>									
Tiefgekühlte Produkte (Art. 18 LKV)	Kennzeichnen immer mit dem Vermerk → zwingend: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“	<i>tiefgekühlt, bei höchstens –18 °C aufbewahren, nach dem Auftauen sofort verzehren und nicht wieder einfrieren.</i>									
ID-Kennzeichen (Art. 31 und 32 LKV)	Betriebsbewilligungsnummer mit „CH“ in einem ovalen Kreis.										
Gebrauchsanweisung Art. 2, Absatz p. LKV)	Eine Gebrauchsanleitung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann.	<i>(z.B. Käsemischung für Fondue)</i>									
Packgase (Anhang 3, Absatz 16. LKV)	Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch Packgase verlängert wurde, muss deklariert werden.	<i>unter Schutzatmosphäre verpackt</i>									
Gegebenenfalls Nährwert- Kennzeichnung (Art. 22 – 29 LKV)	Die Nährwertkennzeichnung erfolgt in der Regel freiwillig (Angaben auf 100g oder 100 ml des Produktes). a) Energiewert (Brennwert) und Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten und Fett oder: b) Energiewert (Brennwert) und Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Nahrungsfasern und Natrium.	100g enthalten: <table border="1" data-bbox="1019 1077 1377 1197"> <tr> <td>Energie</td> <td>440 kJ (105 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>3.5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>16 g</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>3 g</td> </tr> </table>	Energie	440 kJ (105 kcal)	Eiweiss	3.5 g	Kohlenhydrate	16 g	Fett	3 g	
Energie	440 kJ (105 kcal)										
Eiweiss	3.5 g										
Kohlenhydrate	16 g										
Fett	3 g										

Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etiketle
Gegebenenfalls weitere Hinweise (Art. 33 – 35 LKV)	Art. 34 Aromatisierte Lebensmittel Wird auf eine bestimmte Zutat in Worten hingewiesen und werden deren organoleptische Eigenschaften vorwiegend durch Zusatz von Aromen erzeugt, so muss der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» lauten. In diesem Fall ist die Abbildung dieser Zutat nicht erlaubt.	(z.B. «mit Erdbeer-Aroma», «mit Vanille-Geschmack»)	
Mengenangaben	Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Deklarationsverordnung zu erstellen.	<i>g, kg, ml, l</i>	
Preisbekanntgabe (Art. 1 – 9 PBV)	Die Preisbekanntgabe ist gemäss der Verordnung über die Bekanntgabe von Preisen zu machen. Preisangabe und Grundpreis d.h. z.B. Preis pro 100 g oder Preis pro Kg. Der Preis kann auch am Verkaufspunkt (Verkaufsgestell, Vitrine, etc.) angegeben werden.	<i>100 g, Fr. 2.40</i>	
Platzierung der Angaben (Art. 30 und 31 LGV)	Die Angaben müssen direkt auf der Verpackung, Umhüllung oder auf Etiketten, die auf der Verpackung angebracht werden, stehen. Verkaufspreis: siehe Preisbekanntgabe		
Abgabe an Restaurants, Spitäler, Kantinen und ähnliche Einrichtungen	Bei Lebensmitteln, die an Restaurants, Spitäler, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden, können die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, g-i, k und n-p auf einem Geschäftspapier erfolgen, welches den Lieferschein, die Rechnung oder die Sendung begleitet.		

3.5 Zu beachten

3.5.1 Offen angebotene Lebensmittel (Art. 36 LKV)

- 1 Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Informationen der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z.B. durch mündliche Auskunft).
- 2 In jedem Fall sind Schriftlich anzubringen:
 - a. Hinweis bei Lebensmitteln, welche bestrahlte Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten oder wenn gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder die Zutat, der Zusatz- bzw. Hilfsstoff aus solchen gewonnen wurden.
 - b. Der Preis pro g, kg, ml, l, Stk (Grundpreis)
- 4 Das Warenlos ist auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Geschäftspapieren anzubringen.

3.5.2 Zwischenprodukte, Halbfabrikate, Zusatzstoffe und Zusatzstoffpräparate

Die Angaben über Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen ermöglichen, die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zu bezeichnen. Angabe des Produktionsdatums auf der Verpackung (siehe 4. Kapitel der LKV).

3.5.3 Nährwertkennzeichnung (11. Abschnitt LKV)

Der Energiewert ist in kJ und kcal anzugeben.

Für die Angabe des Gehaltes an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen sind folgende Einheiten zu verwenden:

Eiweiss	g (Gramm)
Kohlenhydrate	g
Fett (ausgenommen Cholesterin)	g
Nahrungsfasern	g
Natrium	g
Cholesterin	mg (Milligramm)

Der Energiewert und der Gehalt an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen ist je 100 g oder 100 ml anzugeben. Zusätzlich kann diese Angabe je Portion erfolgen, wenn diese mengenmässig auf der Etikette festgelegt oder wenn die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen angegeben ist.

3.5.4 Umrechnungsfaktoren zur Berechnung des Energiewertes

Kohlenhydrate (ausgenommen Mehrwertige Alkohole und Polydextrose)	17 kJ/g entspricht 4 kcal/g
mehrwertige Alkohole	10 kJ/g entspricht 2,4 kcal/g
Polydextrose	4,2 kJ/g entspricht 1 kcal/g
Eiweiss	17 kJ/g entspricht 4 kcal/g
Fett	37 kJ/g entspricht 9 kcal/g
Ethylalkohol	29 kJ/g entspricht 7 kcal/g
organische Säuren	13 kJ/g entspricht 3 kcal/g
Fructooligosaccharide	4 kJ/g entspricht 1 kcal/g
Inulin	4 kJ/g entspricht 1 kcal/g

4 Beispiele von verpackten Produkten (Minimalanforderungen)

Bemerkungen:

- Auf das Herstell-Land kann in der Schweiz verzichtet werden, wenn bei der Adresse vor der Postleitzahl «CH-» steht. Ein Schweizerkreuz alleine genügt nicht.
- Kann aus dem Datum «verbrauchen bis» oder «mind. haltbar bis» das Herstellungsdatum und die Produktionscharge nicht abgeleitet werden, ist eine Angabe der Los-Nr. (L #####) zwingend.
- Der Preis kann auch am Verkaufspunkt angebracht werden.

4.1 Pastmilch

Pastmilch Vollmilch	verbrauchen bis: „Tag, Monat“	
pasteurisiert, homogenisiert	1 Liter	Fr. 1,65
Vor Licht geschützt und bei höchstens 5° C aufbewahren	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf	CH 9999

4.2 Milchdrink

Milchdrink teilentrahmte Milch (2,7% Milchfett)	verbrauchen bis: „Tag, Monat“	
pasteurisiert, homogenisiert	1 Liter	Fr. 1,65
bei höchstens 5° C und vor Licht geschützt aufbewahren	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf	CH 9999

4.3 Molkegetränk gesäuert und aromatisiert

Gesäuerte Molke mit Zitronenaroma	mindestens haltbar bis: „Tag, Monat“	
Zutaten: Molke, Zucker, Verdickungsmittel (E 401), Säuerungsmittel (L-Milchsäure), Aroma	400 ml	Fr. 1,40
pasteurisiert, homogenisiert bei höchstens 5° C aufbewahren	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf	CH 9999

4.4 Sauerrahm

Sauerrahm oder Crème Fraîche	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
35 % Milchfettanteil	180 g Fr. 2,65
pasteurisiert	Musterbetrieb AG
bei höchstens 5° C aufbewahren	Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	CH 9999

4.5 Joghurt nature

Joghurt nature	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Zutaten: Milch, Magermilchpulver	180 g Fr. -,65
hochpasteurisiert, homogenisiert	Musterbetrieb AG
bei höchstens 5° C aufbewahren	Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	CH 9999

4.6 Joghurt mit Früchten

Erdbeer-Joghurt	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Zutaten: Joghurt (Vollmilch, Magermilch, Magermilchpulver), Zucker, Erdbeeren (8 %), Randensaftkonzentrat, Aroma	180 g Fr. -,85
hochpasteurisiert, homogenisiert	Musterbetrieb AG
bei höchstens 5° C aufbewahren	Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	CH 9999

oder

Erdbeer-Joghurt	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Zutaten: Milch, Zucker, Erdbeeren (8 %), Magermilchpulver, Randensaft, Aroma	180 g Fr. -,85
hochpasteurisiert, homogenisiert	Musterbetrieb AG
bei höchstens 5° C aufbewahren	Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	CH 9999

4.7 Teilentrahmtes Joghurt mit Früchten

Erdbeer-Joghurt, teilentrahmt		
Joghurt teilentrahmt mit 2,8 % Milchfett im Milchanteil		verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Zutaten: Joghurt teilentrahmt (Vollmilch, Magermilch, Magermilchpulver), Zucker, Erdbeeren (8 %), Randensaft, Aroma	180 g	Fr. -,85
hochpasteurisiert, homogenisiert		Musterbetrieb AG
bei höchstens 5° C aufbewahren		Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
		CH 9999

oder

Erdbeer-Joghurt, teilentrahmt		
2,8 % Milchfett im Milchanteil		verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Zutaten: Vollmilch, Magermilch, Zucker, Erdbeeren (8 %), Magermilchpulver, Randensaft, Aroma	180 g	Fr. -,85
hochpasteurisiert, homogenisiert		Musterbetrieb AG
bei höchstens 5° C aufbewahren		Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
		CH 9999

4.8 Rahm

Vollrahm		
Rahm (35 % Milchfett)		verbrauchen bis: „Tag, Monat“
pasteurisiert	500 ml	Fr. 5,65
Vor Licht geschützt- und bei höchstens 5° C aufbewahren		Musterbetrieb AG
		Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
		CH 9999

4.9 Magerquark

Magerquark		
pasteurisiert	500 g	Fr. 2,65
bei höchstens 5° C aufbewahren		Musterbetrieb AG
verbrauchen bis: „Tag, Monat“		Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
		CH 9999

4.10 Halbfett-Quark

Halbfettquark		
Zutaten: Magerquark, Rahm		verbrauchen bis: „Tag, Monat“
pasteurisiert	500 g	Fr. 4,65
bei höchstens 5° C aufbewahren	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf	CH 9999

4.11 Butter

Butter		
hergestellt aus hochpasteurisiertem Rahm	200 g	Fr. 2,50
Vor Licht geschützt- und bei höchstens 5° C aufbewahren	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf	CH 9999
mindestens haltbar bis: „Tag, Monat“		

4.12 Käse

Klosterkäse		
aus Rohmilch		Unter Schutzgas verpackt
halbhart, vollfett <i>oder</i> 45% FiT		
mindestens haltbar bis: „Tag, Monat“	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf	CH 9999
100 g / Fr. 2.50		

- Käse, welcher aus oder mit Rohmilch hergestellt wurde, muss zwingend einen Vermerk auf Rohmilch tragen:

Käse 100 % Rohmilch : «aus Rohmilch» oder «Rohmilch-
käse»

Käse teilweise aus Rohmilch: «mit Rohmilch hergestellt»,

- Wird Käse ausschliesslich mit thermisierter oder pasteurisierter Milch hergestellt, ist ein entsprechender Hinweis möglich, aber nicht zwingend.
- Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen und ähnliche Produkte dürfen nur Käse enthalten (*Schmelzkäse ist nicht erlaubt*).

4.13 Speiseeis

Rahmglace Vanille	
Zutaten: Milch 55%, Rahm 17%, Zucker, Glucosesirup, Magermilchpulver, Traubenzucker, Eigelb, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl, Aromen, Vanille-Extrakt.	Bei mindestens –18 °C haltbar bis: 31.10.07
L #####	300 g, Fr. 4.80
	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	(CH 9999)

Sachbezeichnungen und Anforderungen an Speiseeis:
Siehe in der «Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse 817.022.101»,
5. Kapitel und Anhang 3.

4.14 Eier

Eier (CH) aus Freilandhaltung	
6 Stück à 65 g	Fr. 3.80
Lege-Datum: „Tag / Monat“ verkauft bis: „Tag / Monat“	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf

- Neu:
Auf Detailverkaufspackungen von Eiern wird der Hinweis «verkauft bis» mit der Angabe des 21. Tages nach dem Legedatum ergänzt.
 - Wird das Produkt gekühlt abgegeben, muss die Lagertemperatur angegeben werden.
 - Die Lagertemperatur von Eier sollte möglichst konstant sein.
- Für Eier siehe auch unter:
Verordnung über den Eiermarkt, SR 916.371

4.15 Honig

Schweizer Honig	L #####
mind. haltbar bis: <i>Ende 2009</i>	Musterbetrieb AG
<i>dunkel und bei Raumtemperatur lagern</i>	Milchstrasse 12
500 g, Fr. 9.50	CH-9999 Musterdorf

- Bei Honig ist neu ein Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben. (3 Jahre nach der Honigernte ist realistisch)
 - Eine Lot-Nr. (Warenlos) ist zwingend, damit das Erntedatum, die Chargennummer und das Abfülldatum eruiert werden kann (Rückverfolgbarkeit).
- Für Honig siehe auch unter:
Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer
Bienenfreunde: www.vdrb.ch

5 Institutionen zur Beurteilung von Etiketten

5.1 Kantonale Laboratorien

Die Entwürfe der Etiketten können bei den kantonalen Laboratorien zum Teil gegen ein Entgelt überprüft werden lassen.

Internetadresse der kantonalen Laboratorien:

www.kantonschemiker.ch

5.2 Private Laboratorien

Diverse private Institutionen helfen beim Erstellen von Etiketten.

Gesellschaft Schweizer Privater Dienstleistungslaboratorien:

www.gsdl.ch/d/mitglieder

**Bei Unsicherheiten bezüglich Kennzeichnung
wenden sie sich an das zuständige Kantonale Labor!**