

LEITFADEN ZUR DEKLARATION UND KENNZEICHNUNG VON VORVEPACKTEN MILCHPRODUKTEN UND WICHTIGE ÄNDERUNGEN IM LEBENSMITTELRECHT AB DEM 1. APRIL 2008



Herausgeber:
VSMM–Vereinigung Schweizerischer Mittelmolkereien
in Zusammenarbeit mit Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Index

1	Glossar	3	6	Beispiele von verpackten Produkten (Minimalanforderungen)	16
2	Einleitung	3	6.1	Rohmilch verpackt	16
3	Neuerungen im Lebensmittelrecht bei der Kennzeichnung und Deklaration ab dem 1. April 2008	4	6.2	Pastmilch 1	16
4	Übersicht	4	6.3	Pastmilch 2	16
4.1	Allgemeines	4	6.4	Pastmilch 3	17
4.2	Sachbezeichnung	4	6.5	Milchdrink	17
4.3	Physikalischer Zustand / Technologische Verfahren	4	6.6	Halbentrahmte Milch	17
4.4	Zutaten und Zusatzstoffe	4	6.7	Molkegetränk gesäuert und aromatisiert	17
4.5	Allergene	5	6.8	Sauerrahm	18
4.6	Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	5	6.9	Joghurt nature	18
4.7	Aufbewahrungshinweis / Lagertemperatur	5	6.10	Joghurt mit Früchten	19
4.8	Datierung	5	6.11	Teilentrahmtes Joghurt mit Früchten	20
4.9	Warenlos "L....."	5	6.12	Rahm aus Rohmilch (verpackt)	21
4.10	Menge, Gewicht- oder Volumenangabe	5	6.13	Rahm pasteurisiert	21
4.11	Produktionsland	6	6.14	Magerquark	21
4.12	Name sowie die Adresse der Firma	6	6.15	Halbfett-Quark	22
4.13	Preis (Grund- und Detailpreis)	6	6.16	Butter	22
4.14	Gebrauchsanleitung	6	6.17	Käse	22
4.15	Nährwertkennzeichnung	6	6.18	Speiseeis	23
4.16	Vitamine und Mineralstoffe	6	6.19	Eier	23
4.17	Identitätskennzeichen (ID-Kennzeichen)	6	6.20	Honig	23
4.18	Biologisch / Ökologisch	6	7	Institutionen zur Beurteilung von Etiketten	24
4.19	Lactosefrei	6	7.1	Kantonale Laboratorien	24
4.20	Essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe	6	7.2	Private Laboratorien	24
4.21	Offenverkauf	7	8	Anhang: Die wichtigsten Änderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung ab dem 1. April 2008	25
4.22	Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben	7	8.1	Einleitung	25
5	Hilfsmittel zur Erstellung einer korrekten Kennzeichnung	8	8.2	Milch- und Milchprodukte	25
5.1	Gesetzliche Verordnungen	8	8.3	Allergene	26
5.2	Betriebseigene Unterlagen	8	8.4	Zutaten	26
5.3	Festlegen der Sachbezeichnung	9	8.5	Zusatzstoffe	26
5.4	Festlegen der Angaben auf dem verpackten Produkt	10	8.6	GVO	26
5.5	Zu Beachten	15	8.7	Anreicherung mit essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffen	27
			8.8	Kennzeichnung/Deklaration	27
			8.9	Offenverkauf	27
			8.10	Hygiene (HyV)	27
			8.11	Grenzwerte (GW) und Toleranzwerte (TW)	28
			8.12	Vollzug/Meldepflicht	28

1. Glossar

Abs.	Absatz
Art.	Artikel
EDI	Eidgenössische Departement des Innern
FIV	Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln
GGA	Landwirtschaftliches Erzeugnis oder verarbeitetes landwirtschaftliches Erzeugnis mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB/AOC) Schweizerische GUB/GGA-Register
GTG	Gentechnikgesetz (GTG)
GUB	Landwirtschaftliches Erzeugnis oder verarbeitetes landwirtschaftliches Erzeugnis mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (GUB/AOC)
GVO	Gentechnisch veränderte Organismen
HyV	Hygieneverordnung
LDV	Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung
LGV	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
LKV	Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln
PBV	Verordnung über die Bekanntgabe von Preisen
	Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel
VLtH	Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft
ZuV	Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe

2. Einleitung

Lebensmittelverpackungen und Etiketten sollen den interessierten Käuferinnen und Käufern eine Menge Informationen liefern.

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 zum Teil 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. Änderungen in der Gesetzgebung, welche ab dem 1. April 2008 in Kraft sind, wurden berücksichtigt.

3 Neuerungen im Lebensmittelrecht bei der Kennzeichnung und Deklaration ab dem 1. April 2008

- Informationen über Zwischenprodukte und Halbfabrikate, die bestrahlt wurden, müssen zusätzlich detaillierte Angaben zum Verfahren beinhalten.
- Bei nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben ist die Nährwertkennzeichnung obligatorisch. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind in *Art. 29a – 29i LKV* umschrieben.
- *Nährwertbezogene Angaben* dürfen nur dann gemacht werden, wenn sie die Bedingungen nach *Artikel 29c-e und i LKV* erfüllen und in *Anhang 7 LKV* vorgesehen sind.
- *Gesundheitsbezogene Angaben* dürfen nur gemacht werden, wenn sie die Bedingungen nach *Art. 29d und f-i LKV* erfüllen und in *Anhang 8 LKV* vorgesehen sind.
- Gemeinsame Bestimmungen über Art und Inhalt bei nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen sind im *Art. 29i LKV* umschrieben.
- Nach *Art. 36 LKV* müssen die Konsumentinnen und Konsumenten im Offenverkauf grundsätzlich Zugang zu denselben Informationen haben, die sie auf Grund der Etikettierung bei vorverpackten Lebensmittel hätten (z. B. durch mündliche Auskunft)

Im Anhang werden die wichtigsten Änderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung umschrieben, welche ab dem 1 April 2008 in Kraft treten.

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

4. Übersicht

4.1 Allgemeines

Die Angaben auf den verpackten Lebensmitteln müssen gut sichtbar, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht werden. Etiketten müssen so gut zu lesen sein wie ein Zeitungstext. Bei der Farbwahl ist auf einen guten Kontrast zu achten. (Minimale Schriftgrösse: interne Regelung 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.

4.2 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.

Fantasie- 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.

4.3 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).

4.4 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 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.

4.5 Allergene

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, weitere Nussarten, Sesam, Sellerie, Senf, Sulfite, *Lupinen* und *Lupinenerzeugnisse* sowie *Weichtiere* und *Weichtiererzeugnisse* 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.

4.6 Gentechnisch veränderte 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.

4.7 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 jeweilige Produkt festzulegen.

4.8 Datierung

Für die Datierung wird zwischen Lebensmitteln, die bei Raumtemperatur haltbar sind (z.B. Schokoladepulver) und Lebensmitteln, welche kühl gelagert werden müssen (z.B. Milchprodukte), 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.....*“, wenn der Monat angegeben wird, datiert.
→ Neu muss auch Honig datiert werden.
- „*Zu verkaufen bis.....*“ oder „*Abgepackt am.....*“ sind freiwillige Angaben des Herstellers.

4.9 Warenlos "L....."

Das Warenlos ist eine Produktions- oder Verkaufseinheit, die unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde. Das Warenlos dient der Rückverfolgbarkeit. Grundsätzlich ist das Warenlos anzugeben. Es 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.

4.10 Menge, Gewicht- oder Volumenangabe

Die Gewichts- oder Volumenangabe muss genau sein und darf nicht Angaben wie „ca. 250 g“ enthalten. Zudem muss bis auf wenige Ausnahmen, das Nettogewicht angegeben werden.

4.11 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 auszusprechen (z.B. „*Deutschland*“, „*Raum Osteuropa*“). Ein Schweizerkreuz alleine, wird als Kennzeichnung des Produktionslandes nicht anerkannt.

4.12 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.

4.13 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.

4.14 Gebrauchsanleitung

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

4.15 Nährwertkennzeichnung

Die Nährwertkennzeichnung, also die Angabe über den Energiewert des Lebensmittels und seinen Gehalt an Nährstoffen, wie Eiweiss, Kohlenhydrate oder Fett, ist freiwillig. Bei nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben und bei Speziallebensmitteln ist die Nährwertkennzeichnung neu obligatorisch.

4.16 Vitamine und Mineralstoffe

Im Rahmen der Nährwertkennzeichnung darf auf den Gehalt von Vitaminen und Mineralstoffen 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. Im übrigen gelten die Bestimmungen des Anhangs 7.

4.17 Identitätskennzeichen (ID-Kennzeichen)

Lebensmittel, die in bewilligten Betrieben (Art. 13 LGV) hergestellt wurden, müssen ein ID - Kennzeichen tragen. Es besteht aus CH und der Bewilligungsnummer des Milchverarbeitungs- oder Abpackbetriebes und muss in einem Oval angegeben werden.

4.18 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.

4.19 Lactosefrei

Ein Lebensmittel gilt als lactosefrei, wenn es weniger als 0,1 g Lactose pro 100 g oder 100 ml im genussfertigen Produkt enthält.

4.20 Essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe

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

In der *Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104)* sind die Bestimmungen über die Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, basierend auf der geänderten Richtlinie 2006/141/EG revidiert worden.

4.21 Offenverkauf

Nach *Art. 36 LKV* müssen die Konsumentinnen und Konsumenten im Offenverkauf grundsätzlich Zugang zu denselben Informationen haben, die sie auf Grund der Etikettierung bei vorverpackten Lebensmittel hätten (z. B. durch mündliche Auskunft).

4.22 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben dürfen auf Lebensmitteln angebracht werden, wenn sie den Anforderungen der Artikel 29a-29i LKV entsprechen und in den entsprechenden Anhängen aufgeführt sind. Sollen andere nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben verwendet werden, so sind sie vom BAG zu bewilligen. Die einzureichenden Unterlagen sind dem Gesuchsformular auf der BAG Homepage zu entnehmen.

5. Hilfsmittel zur Erstellung einer korrekten Kennzeichnung

5.1 Gesetzliche Verordnungen

Name der Verordnung	Abkürzung	Systematische Bezeichnung
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	LGV	SR 817.02
Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von	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		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: <http://www.foodinfo.ch>

Die Verordnungen können bestellt werden bei:

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

Im Internet abrufbar unter :
<http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>

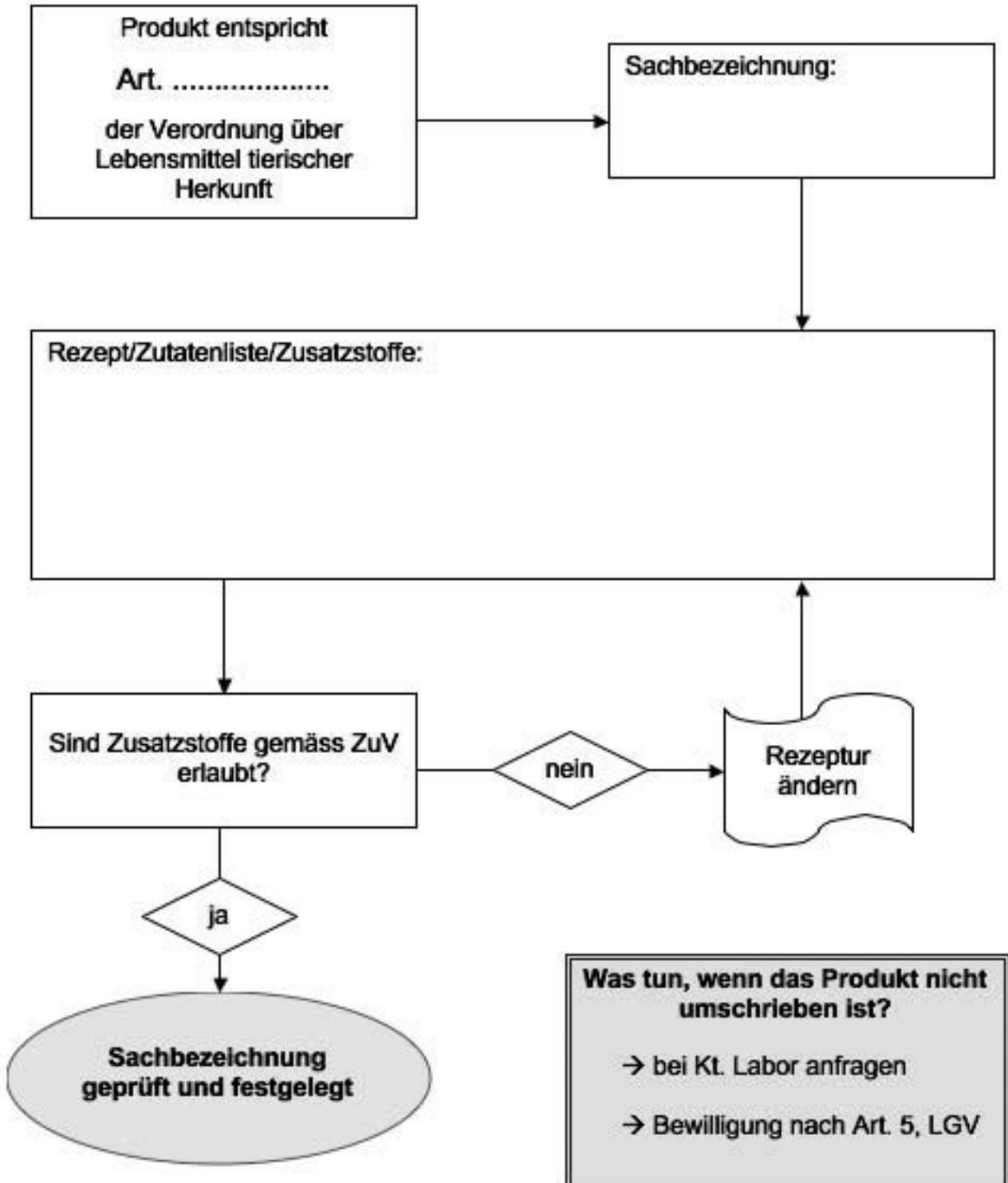
Unterlagen und Adressen kantonaler Laboratorien:
<http://www.kantonschemiker.ch/>

5.2 Betriebseigene Unterlagen

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

5.3 Festlegen der Sachbezeichnung

Produkt-Name:



5.4 Festlegen der Angaben auf dem verpackten Produkt

Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etikette
Sachbezeichnung (Art. 3 und 4 LKV)	Sachbezeichnungen sind in den Bestimmungen der produktspezifischen Verordnungen definiert.	z.B. Vollrahm, Joghurt, Quark, Ziger, usw.	
Verzeichnis der Zutaten (Art. 5 – 7 LKV) Gattungsbezeichnung für Zusatzstoffe (Anhang 3 LKV)	Mengenmässig in absteigender Reihenfolge. Deklaration der Zusatzstoffe, Gattung und Einzelbezeichnung oder E-Nummer. Wenn <u>Lecithin aus Soja</u> eingesetzt wird, muss immer „ <u>Sojalecithin</u> “ deklariert werden (Allergenpotential)	Beispiel: Zusatzstoff: Lecithin, oder E322 Gattung: Emulgator entweder - Emulgator (E322) oder - Emulgator (Lecithin) oder - Emulgator: Lecithin oder - Emulgator: E322	
(Art. 9 und 10 LKV)	Gegebenenfalls mengenmässiger Hinweis auf Zutaten, welche auf der Etikette, der Verpackung oder Umhüllung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben werden.	Beispiel: Joghurt mit 8 % Erdbeeren Angaben entweder: - in der Sachbezeichnung: „Joghurt mit 8 % Erdbeeren“ oder „Erdbeeren (8 %)-Joghurt“; oder - in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung: Erdbeer-Joghurt: „mit 8 % Erdbeeren“; oder - in der Zutatenliste: „Zutaten: Milch, Zucker, Erdbeeren (8 %), Magermilchpulver, Aroma“.	
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 Etikette
Allergene Stoffe (Art. 8 LKV)	Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können. Diese müssen immer deklariert werden. Allergene müssen immer deklariert werden ausser, bei einem Gehalt von <1 g/kg durch unbeabsichtigte Verunreinigung (glutenhaltiges Getreide: Gliadengehalt< 0.1g/kg Trockenmasse).	<i>kann Spuren von enthalten</i>	
Zutaten, welche nicht deklariert werden müssen. (Abweichungen von Art. 5, Absatz 1) Verarbeitungshilfsstoffe (Art. 16 LGV)	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 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 innerhalb der übrigen Zutaten aufgezählt werden		
Physikalischer Zustand (Art. 17 LKV) (Art. 35, 40 VLTH)	Milchprodukte, die mit Rohmilch hergestellt wurden, müssen zwingend einen Hinweis auf Rohmilch tragen. Käse ist speziell geregelt	<i>„mit Rohmilch hergestellt, pasteurisiert, homogenisiert, geräuchert, etc.“</i>	<i>mit Rohmilch hergestellt</i>
Datierung (Art. 11 – 14 LKV)	Bei Lebensmitteln, die gekühlt gelagert werden, ist abhängig von der Lagertemperatur die Lagerzeit zu ermitteln und bei der Datierung anzugeben. Haltbare Lebensmittel:	<i>- verbrauchen bis - mindestens haltbar bis - mindestens haltbar bis Ende</i>	

Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etikette
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	
Produktionsland (Art. 15 und 16 LKV)	Auf die Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn dieses aus der Sachzeichnung oder aus der Adresse nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f LKV ersichtlich ist.	Hergestellt in der Schweiz	
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.	bei höchstens 5 °C aufbewahren	
Lichtschutz (Art. 31, Absatz e. VO Lebensm. tier. H.)	Bei pasteurisierter- oder hochpasteurisierter Milch und Butter.	vor Licht geschützt aufbewahren	
Tiefgekühlte Produkte (Art. 18 LKV)	Kennzeichnen immer mit dem Vermerk → zwingend: „nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren“	tiefgekühlt, bei höchstens –18 °C aufbewahren, nach dem Auftauen sofort verzehren und nicht wieder einfrieren.	
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.	z.B. Käsemischung für Fondue	
Packgase (Anhang 3, Absatz 16. LKV)	Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch Packgase verlängert wurde, müssen entsprechend gekennzeichnet werden.	unter Schutzatmosphäre verpackt	

Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etikette										
Gegebenenfalls Nährwert-Kennzeichnung (Art. 22 – 29 LKV)	Die Nährwertkennzeichnung erfolgt freiwillig, sofern keine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe gemacht wird. Die Angaben beziehen sich auf 100 g oder 100 ml des Produktes oder die Packung, sofern diese eine Portion enthält. 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.	<table border="1" data-bbox="268 1406 475 1780"> <tr> <td>100g enthalten:</td> <td></td> </tr> <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>	100g enthalten:		Energie	440 kJ (105 kcal)	Eiweiss	3.5 g	Kohlenhydrate	16 g	Fett	3 g	
100g enthalten:													
Energie	440 kJ (105 kcal)												
Eiweiss	3.5 g												
Kohlenhydrate	16 g												
Fett	3 g												
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.	g, kg, ml, l											
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.	100 g, Fr. 2.40											
Platzierung der Angaben (Art. 26 LGV, 2 LKV)	Auf vorverpackten Lebensmitteln müssen die Angaben an gut sichtbarer Stelle, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht werden. Die Angaben müssen direkt auf der Verpackung, Umhüllung oder auf Etiketten, die auf der Verpackung angebracht werden, stehen. Verkaufspreis: siehe Preisbekanntgabe												

Titel	Bemerkungen	Beispiel	Angaben auf Etikette
Abgabe an Restaurants, Spitäler, Kantinen und ähnliche Einrichtungen (Art. 2 LKV)	Bei Lebensmitteln, die an Restaurants, Spitäler, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden, können die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben b, g-i, k und n-p LKV auf einem Geschäftspapier erfolgen, welches den Lieferschein, die Rechnung oder die Sendung begleitet.		

5.5 Zu Beachten

5.5.1 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 Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z. B. durch mündliche Auskunft). Diese Informationspflicht gilt nicht für die Angaben nach den Artikeln 29h Absatz 1 Buchstaben a und b sowie 29i Absatz 4, sofern die Angaben nach den Artikeln 29c Absatz 1 und 29f Absatz 1 nicht schriftlich erfolgen.
- 2 In jedem Fall sind schriftlich anzubringen:
 - a. die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben n und o:
 - b. das Produktionsland von Fleisch von Tieren nach Artikel 2 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Lebensmittel tierischer Herkunft sowie von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen aus solchem Fleisch; die Artikel 15 und 16 sind anwendbar.
- 4 Das Warenlos ist auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Geschäftspapieren anzubringen.

5.5.2 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).

5.5.3 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.

5.5.4 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

6. 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.

6.1 Rohmilch verpackt

Rohmilch	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Rohmilch ist nicht genussfertig und muss vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden.	1 Liter Fr. 1,65
Vor Licht geschützt und bei höchstens 5° C aufbewahren	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	(CH 9999)

6.2 Pastmilch 1

Pastmilch	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Vollmilch mind. 3.7% Fett	1 Liter Fr. 1,65
pasteurisiert, homogenisiert	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
Vor Licht geschützt und bei höchstens 5° C aufbewahren	(CH 9999)

6.3 Pastmilch 2

Pastmilch	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt mind. 3.7%	1 Liter Fr. 1,65
pasteurisiert, homogenisiert	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
Vor Licht geschützt und bei höchstens 5° C aufbewahren	(CH 9999)

6.4 Pastmilch 3

Pastmilch Standardisierte Vollmilch 3.5% Milchfett, <i>oder</i> 3.5% Fett	verbrauchen bis: „ <i>Tag, Monat</i> “
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)

6.5 Milchdrink

Milchdrink teilentrahmte Milch 2,7% Milchfett	verbrauchen bis: „ <i>Tag, Monat</i> “
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)

6.6 Halbentrahmte Milch

Halbentrahmte Milch 1,5% Milchfett	verbrauchen bis: „ <i>Tag, Monat</i> “
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)

6.7 Molkegetränk gesäuert und aromatisiert

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

6.8 Sauerrahm

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

6.9 Joghurt nature

Joghurt nature 1	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Zutaten: Milch, Magermilchpulver	180 g Fr. -,65
aus pasteurisierter Milch	Musterbetrieb AG
bei höchstens 5° C aufbewahren	Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	CH 9999

Joghurt nature 2	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Zutaten: Milch pasteurisiert, Magermilchpulver	180 g Fr. -,65
bei höchstens 5° C aufbewahren	Musterbetrieb AG
	Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	CH 9999

Joghurt nature 3	verbrauchen bis: „Tag, Monat“
Zutaten: Milch*, Magermilchpulver	180 g Fr. -,65
*pasteurisiert und homogenisiert	Musterbetrieb AG
bei höchstens 5° C aufbewahren	Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf
	CH 9999

Joghurt nature 4

Zutaten: Milch*, Magermilchpulver

verbrauchen bis: „*Tag, Monat*“

*pasteurisiert

180 g Fr. -,65

bei höchstens 5° C aufbewahren

Musterbetrieb AG
Milchstrasse 12
CH-9999 Musterdorf

CH 9999

6.10 Joghurt mit Früchten**Erdbeer-Joghurt 1**Zutaten: Joghurt (Vollmilch, Magermilch,
Magermilchpulver; pasteurisiert,
homogenisiert), Erdbeeren (8 %), Zucker,
Randensaftkonzentrat, Aromaverbrauchen bis: „*Tag, Monat*“

180 g Fr. -,85

bei höchstens 5° C aufbewahren

Musterbetrieb AG
Milchstrasse 12
CH-9999 Musterdorf

CH 9999

Erdbeer-Joghurt 2Zutaten: Joghurt (Vollmilch, Magermilch,
Magermilchpulver; pasteurisiert), Erdbeeren
(8 %), Zucker, Randensaftkonzentrat, Aromaverbrauchen bis: „*Tag, Monat*“

180 g Fr. -,85

bei höchstens 5° C aufbewahren

Musterbetrieb AG
Milchstrasse 12
CH-9999 Musterdorf

CH 9999

Erdbeer-Joghurt 3Zutaten: Milch*, Zucker, Erdbeeren (8 %),
Magermilchpulver, Randensaft, Aromaverbrauchen bis: „*Tag, Monat*“

*pasteurisiert

180 g Fr. -,85

bei höchstens 5° C aufbewahren

Musterbetrieb AG
Milchstrasse 12
CH-9999 Musterdorf

CH 9999

6.11 Teilentrahmtes Joghurt mit Früchten

Erdbeer-Joghurt, teilentrahmt 1

Joghurt teilentrahmt mit 2,8 % Milchfett im Milchanteil

verbrauchen bis: „Tag, Monat“

Zutaten: Joghurt teilentrahmt (Vollmilch, Magermilch, Magermilchpulver; pasteurisiert, homogenisiert), Zucker, Erdbeeren (8 %), Randensaft, Aroma

180 g Fr. -,85

Musterbetrieb AG
Milchstrasse 12
CH-9999 Musterdorf

CH 9999

bei höchstens 5° C aufbewahren

Erdbeer-Joghurt, teilentrahmt 2

Joghurt teilentrahmt mit 2,8 % Milchfett im Milchanteil

verbrauchen bis: „Tag, Monat“

Zutaten: Vollmilch pasteurisiert, Magermilch pasteurisiert, Zucker, Erdbeeren (8 %), Magermilchpulver, Randensaft, Aroma

180 g Fr. -,85

Musterbetrieb AG
Milchstrasse 12
CH-9999 Musterdorf

CH 9999

bei höchstens 5° C aufbewahren

Erdbeer-Joghurt, teilentrahmt 3

Joghurt teilentrahmt mit 2,8 % Milchfett im Milchanteil

verbrauchen bis: „Tag, Monat“

Zutaten: Vollmilch*, Magermilch*, Zucker, Erdbeeren (8 %), Magermilchpulver, Randensaft, Aroma

180 g Fr. -,85

*pasteurisiert

Musterbetrieb AG
Milchstrasse 12
CH-9999 Musterdorf

CH 9999

bei höchstens 5° C aufbewahren

6.12 Rahm aus Rohmilch (verpackt)

Rohrahm		
Rahm (35 % Milchfett)		verbrauchen bis: „ <i>Tag, Monat</i> “
Rohrahm ist nicht genussfertig und muss vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden.	500 ml	Fr. 5,65
Vor Licht geschützt- und bei höchstens 5° C aufbewahren	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf	CH 9999

6.13 Rahm pasteurisiert

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

6.14 Magerquark

Magerquark		
aus pasteurisierter Magermilch	500 g	Fr. 2,65
bei höchstens 5° C aufbewahren	Musterbetrieb AG Milchstrasse 12 CH-9999 Musterdorf	CH 9999
verbrauchen bis: „ <i>Tag, Monat</i> “		

6.15 Halbfett-Quark

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

6.16 Butter

Butter		
hergestellt aus pasteurisiertem 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“		

6.17 Käse

Klosterkäse		
mit Rohmilch hergestellt	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		

- Die Bezeichnung „mit Rohmilch hergestellt“, sofern mindestens ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition nach *Art. 26 Abs. 2 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft* entspricht, ist zwingend.
- 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*).

6.18 Speiseeis

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

6.19 Eier

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

- Auf Detailverkaufspackungen von Eiern wird der Hinweis „verkaufen bis“ mit der Angabe des 21. Tages nach dem Legedatum ergänzt.
- Wird das Produkt gekühlt abgegeben, muss die Lagertemperatur angegeben werden.
- Die Lagertemperatur von Eiern sollte möglichst konstant sein.
→ Für Eier siehe auch unter: Verordnung über den Eiermarkt, SR 916.3715. Kapitel und Anhang 3.

6.20 Honig

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

- Bei Honig ist 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 können (Rückverfolgbarkeit).
→ Für Honig siehe auch unter:
Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde: www.vdorb.ch

7 Institutionen zur Beurteilung von Etiketten

7.1 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

7.2 Private Laboratorien

Diverse private Institutionen helfen beim Erstellen von Etiketten.

Gesellschaft Schweizer Privater Dienstleistungs-
laboratorien

www.gsdl.ch/d/mitglieder

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

8. Anhang: Die wichtigsten Änderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung ab dem 1. April 2008

8.1 Einleitung

Seit der Totalrevision des Lebensmittelrechts vom Dezember 2005 gibt es jährlich eine Anzahl kleinerer Anpassungen von Verordnungen.

Die meisten Änderungen sind Anpassungen ans europäische Lebensmittelrecht, um Handelshemmnisse gegenüber der EU zu verhindern, so auch die neueste Revision.

Bei nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben ist die Nährwertkennzeichnung neu obligatorisch (dies bedingt eine Erweiterung des Art. 23 LKV).

Die Übergangsfrist für Milch und Milchprodukte beträgt 1 Jahr. Übergangsfristen in Verbindung mit nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben → Siehe LKV.

8.2 Milch- und Milchprodukte

8.2.1 Rohmilch verpackt

- Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so ist sie explizit als solche zu bezeichnen Art. 32 Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH). Es ist im Rahmen der Kennzeichnung darauf hinzuweisen, dass diese erst nach einer genügenden Hitzebehandlung als genussfertig gilt (Art. 49). Ein Hinweis, dass es sich um Rohmilch handelt und diese vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss, ist zwingend.
- Bei Rohmilch gelten technologische Anforderungen nach Art. 27 bis 29 Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft. Bei der Kennzeichnung sind Angaben nach Art. 2 und Art. 32 VLtH anzugeben.

8.2.2 Kolostrum

Bis anhin waren *Kolostrum* und auf Basis von *Kolostrum* hergestellte Erzeugnisse im schweizerischen Lebensmittelrecht nicht umschrieben. Zur Gewährleistung der Äquivalenz gegenüber dem Europäischen Recht werden die Bestimmungen aus der EU übernommen. *Kolostrum* ist ein Lebensmittel tierischer Herkunft.

- „*Kolostrum*“ ist das bis 5 Tage nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Kühe abge-

sonderte Sekret, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht.

- „*Erzeugnisse auf Kolostrumbasis*“ sind Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Kolostrum oder aus der Weiterbearbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.
- Kolostrum anderer Säugetierarten, sowie Erzeugnisse auf Kolostrumbasis anderer Säugetierarten müssen als solche bezeichnet werden.
- *Kolostrum* ist neu im Art. 66 ^{bis} der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft umschrieben.
- *Kolostrum* wird als Lebensmittel tierischer Herkunft eingestuft, fällt aber nicht unter die Definition von Rohmilch. Trotzdem sind die hygienischen Anforderungen für die Gewinnung und Verarbeitung von *Kolostrum* sowie Erzeugnissen auf Kolostrumbasis vergleichbar mit denjenigen für Milch. (Art. 52 HyV)
- Erzeugnisse, die *Kolostrum* sind oder auf Basis von *Kolostrum* hergestellt werden, sind klar als solche zu kennzeichnen. Roh-Kolostrum ist nicht zur Abgabe an Konsumenten geeignet.

8.2.3 Standardisierung von Vollmilch (Art. 31 VLtH)

- Es ist neu möglich, Vollmilch auf einen Milchfettgehalt von mindestens 35 g/kg jedoch weniger als 50 g pro Kilogramm einzustellen (Art. 27 Abs. 1 Bst. a^{bis} VLtH).
- Die Sachbezeichnung für standardisierte Vollmilch ist „*Standardisierte Vollmilch*“.
- Bei standardisierter Vollmilch ist nach Art. 31, Abs. 1, Bst. b, der Fettgehalt als „*Gramm pro Kilogramm*“ oder als *Prozentangabe* („%“) anzugeben.
- Der Fettgehalt ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.

- Neu kann bei nicht standardisierter Vollmilch auf den unveränderten Fettgehalt hingewiesen werden. Der Fettgehalt ist aber auch bei Vollmilch mit unverändertem Fettgehalt zu deklarieren (z. Bsp.: „mind. 3.7 % Fett“).
- Bei vorverpackter Milch sind die Angaben nach *Art. 2 LKV und Art. 31 VLtH* zu deklarieren.

8.2.4 Rahm aus Rohmilch

- Rohrahm darf in den Verkehr gebracht werden. Es ist aber im Rahmen der Kennzeichnung darauf hinzuweisen, dass es sich um Rohrahm handelt und dass dieser wie Rohmilch erst nach einer genügenden Hitzebehandlung (mindestens 70 °C) als genussfertig gilt. Siehe *Art. 49 Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft*.

8.2.5 Käse

- Für Käse, der als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung eingetragen ist, gelten zusätzlich die spezifischen Vorschriften des hinterlegten Pflichtenheftes.
- Käse mit Ursprungsbezeichnung sind im *Anhang 3 Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft* eingetragen.
- Die Bezeichnung „mit Rohmilch hergestellt“, sofern mindestens ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition nach *Art. 26 Abs. 2 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft* entspricht, ist zwingend.

8.2.6 Qualitätsangaben bei Butter

- Die expliziten Bestimmungen zu den Qualitätsangaben bei Butter wurden gestrichen, da sie nicht nötig sind. Werden bei der Herstellung von Butter tatsächlich definierte, höhere Anforderungen gestellt, darf dies auch künftig entsprechend ausgelobt werden. Unterscheidet sich eine Butter aber von ihrer Herstellung und Zusammensetzung her nicht von der übrigen Butter, darf sie auch nicht als eine besondere Butter (z. B. Vorzugsbutter) bezeichnet werden.

8.2.7 Zwischenprodukte und Halbfabrikate

- Die Angaben über Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen ermöglichen, die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zu bezeichnen (*Art. 37 LKV*).

8.3 Allergene

- Die Liste wurde erweitert mit: „Lupinen“ und „Lupinenerzeugnissen“ sowie den „Weichtieren“ und „Weichtiererzeugnissen“ (*Anhang 1 LKV*).

8.4 Zutaten

- Sofern die Bestrahlung von getrockneten aromatischen Kräutern und Gewürzen zur Verminderung der Keimzahl oder zur Vermeidung des Befalls mit Schadorganismen erfolgt, die mittlere total absorbierte Dosis 10 kGy nicht übersteigt und nach international anerkannten Standards erfolgt, so ist sie nicht mehr bewilligungspflichtig. (*Art. 20 Abs. 1^{bis} LGV*). Bestrahlte Lebensmittel müssen als solche gekennzeichnet werden.

8.5 Zusatzstoffe

- Die Farbstoffe E 128 (Rot 2G) und E 154 (Braun FK) werden aus der Liste der zugelassenen Zusatzstoffe (*ZuV*) gestrichen.
- Aromen und zulässige Antioxidationsmittel wurden gemäss *Anhang 3 ZuV* ergänzt.
- Schmelzkäse- und Streichschmelzkäse: Im *Anhang 7 ZuV* wurde die Höchstmenge für E 338 – 341, 343 und 450 – 452 auf 20 g/kg angepasst.

8.6 GVO

- Einführung einer Toleranzregelung im Umgang mit minimalen, unbeabsichtigten Spuren von in der Schweiz nicht bewilligten GVO in Lebensmitteln.

8.7 Anreicherung mit essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffen

- Im Dezember 2006 ist die Verordnung (EG) 1925/2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln publiziert worden. Um Handelshemmnisse gegenüber der EU zu verhindern, drängte es sich auf, das Schweizer Recht entsprechend anzupassen. Es handelt sich um einen autonomen Nachvollzug.
- Die *Verordnung des EDI über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (SR 817.022.21)* regelt die Handhabung.
- Werden einem Lebensmittel Vitamine, Mineralstoffe oder sonstige Stoffe zugesetzt, so ist eine Nährwertkennzeichnung nach *Art. 22 - 29 LKV* obligatorisch.
- Jodiertes oder fluoridiertes Speisesalz muss als „jodiertes Speisesalz/Kochsalz“ oder „Speisesalz/Kochsalz jodiert“ oder als „fluoridiertes Speisesalz/Kochsalz“ oder „Speisesalz/Kochsalz fluoridiert“ bezeichnet werden. *Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln (SR 817.022.32)*.
- In der *Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104)* sind die Bestimmungen über die Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, basierend auf der geänderten Richtlinie 2006/141/EG revidiert worden.

8.8 Kennzeichnung/Deklaration

- Informationen über Zwischenprodukte und Halbfabrikate, die bestrahlt wurden, müssen zusätzlich detaillierte Angaben zum Verfahren beinhalten.
- Bei nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben ist die Nährwertkennzeichnung obligatorisch. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind in *Art. 29a – 29i LKV* umschrieben.

- Nährwertbezogene Angaben dürfen nur dann gemacht werden, wenn sie die Bedingungen nach *Artikel 29c-e und i LKV* erfüllen und in *Anhang 7 LKV* vorgesehen sind.
- Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie die Bedingungen nach *Art. 29d und f-i LKV* erfüllen und in *Anhang 8 LKV* vorgesehen sind.
- Gemeinsame Bestimmungen über Art und Inhalt bei nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen und sind im *Art. 29i LKV* umschrieben.

8.9 Offenverkauf

- Nach *Art. 36 LKV* müssen die Konsumentinnen und Konsumenten im Offenverkauf grundsätzlich Zugang zu denselben Informationen haben, die sie auf Grund der Etikettierung bei vorverpackten Lebensmitteln hätten (z. B. durch mündliche Auskunft).

8.10 Hygiene (HyV)

- Rahm wird ähnlich wie Milch auch als Rohrahm abgegeben. Rahm und Milch gelten jedoch nur als genussfertig, wenn sie einer Hitzebehandlung nach *Art. 25 HyV* unterzogen worden sind.
- *Art. 49*: Die Überschrift des Artikels lautet neu „Behandlung“, da gemäss Buchstabe d grundsätzlich auch andere Behandlungen als Hitzebehandlungen zulässig sind.
- Kolostrum wird als Lebensmittel tierischer Herkunft eingestuft, fällt aber nicht unter die Definition von Rohmilch. Trotzdem sind die hygienischen Anforderungen für die Gewinnung und Verarbeitung von Kolostrum sowie von Erzeugnissen auf Kolostrumbasis vergleichbar mit denjenigen für Milch. (*Art. 52*)

8.11 Grenzwerte (GW) und Toleranzwerte (TW)

Die Verordnung über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln wurde den neuesten Erkenntnissen von Wissenschaft und Technologie sowie den internationalen Entwicklungen angepasst. Die neuen Grenzwerte (GW) orientieren sich am Kriterium "Schutz der Gesundheit". Die Toleranzwerte (TW) liegen tiefer und basieren auf den Prinzipien der "guten Herstellungspraxis".

8.12 Vollzug/Meldepflicht

Die Meldepflicht wird auch auf die Fälle nach Art. 54 LGV ausgedehnt. Neu müssen die kantonalen Vollzugsbehörden dem BAG auch melden, wenn sie von der verantwortlichen Person eines Betriebes über die Abgabe gesundheitsgefährdender Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände im Sinne von Art. 54 LGV informiert wurden, die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben worden sind und die Bevölkerung mehrerer Kantone oder im Ausland gefährdet haben oder gefährden könnten.