

Deklarationen

Wegleitung für die korrekte Deklaration



Inhaltsverzeichnis

1. Vorbereitung	3
2. Erstellen einer Etikette	4
3. Beschreibung der einzelnen Attribute	5
3.1 Name des Produkts	5
3.2 Sachbezeichnung	5
3.3 Zutatenliste	5
3.3.1 Gestaltung	5
3.3.2 Reihenfolge	6
3.3.3 Massenprozent	6
3.3.4 Massenprozent \pm 2 %	6
3.3.5 Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten	7
3.3.6 Herkunftsland von Rohstoffen	7
3.3.7 Herkunftsland bei Lebensmitteln mit Zutaten tierischer Herkunft	7
3.3.8 Angaben für Fischereierzeugnisse	8
3.3.9 Lebensmittelzusatzstoffe	8
3.4 Hinweis auf Allergene	8
3.4.1 Kennzeichnung von unbeabsichtigten Vermischungen	9
3.4.2 Deklaration der Allergene im Offenverkauf	9
3.5 Nährwertangaben	12
3.6 Nährwertangaben	13
3.7 Allgemeine Hinweise	13
3.8 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum	13
3.9 Lagerungshinweise	13
3.10 Name des Herstellers	13
4. Rechtliches	14
4.1 Angaben über Lebensmittel	14
4.2 Gesetzartikel	14
4.3 Verordnungen	15
4.4 Verwendung von Labels	15
5. Kontakt	16
5.1 Bemerkungen	16
5.2 Kontakt	16

1. Vorbereitung

Bevor Sie mit dem Ausfüllen der Etikette beginnen, empfehlen wir Ihnen folgendes:

- **Rezepte bereitstellen**

Halten Sie Ihre vollständigen Rezepte bereit.

- **Produktdaten beschaffen**

Die Informationen über die Rohstoffe im Rezept können an verschiedenen Orten beschaffen werden:

Online-Shop

PistorONE:

Die Produktdaten können Sie abrufen oder herunterladen und in eine Branchensoftware importieren.

Der Zugang zum PistorONE kann bei Ihrer Kontaktperson von Pistor verlangt werden.

Lieferanten: Spezifikationsblatt

Verpackungen: Produktetiketten

2. Erstellen einer Etikette

Die Angaben müssen bei vorverpackten Lebensmitteln auf der Verpackung angebracht sein. Sie sind auf die Verpackung oder dem Etikett in einer Schriftgrösse von mindestens 1,2 mm aufzudrucken. Bei Verpackungen mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² beträgt die Schriftgrösse mindestens 0,9 mm.

Folgende Angaben müssen auf einer Etikette vermerkt sein (Beispiel ohne Preis und Gewichtsangaben):



1 **Nussgipfel gebacken**
Croissants aux noisettes cuit

2 Blätterteiggebäck mit Haselnussfüllung
Produit en pâte feuilletée avec masse aux noisettes

3 **Zutaten:** WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzenfett (Rapsöl teilweise gehärtet, Kokosöl, Kakaobutter), Zucker, HASELNÜSSE 8%, MANDELN, Biskuitbrösel (WEIZENMEHL, Wasser, Pflanzenfett (Rapsöl teilweise gehärtet, Kokosöl), Kakaobutter), MANDELN, HASELNÜSSKERNE, Zucker, MAGERMILCHPULVER, BUTTER, modifizierte Stärke, VOLL- MILCHPULVER, VOLLEI (aus Bodenhaltung), Speisesalz, Zitrone, GERSTENMALZEXTRAKT, BITTERMANDELN, WEIZENKEIME, Vanillin, Bittermandelaroma (enthält E1520, E415), Zimt), HARTWEIZENGRIESS, VOLLEI (aus Bodenhaltung), WEIZENKEIME, Speisesalz, GERSTENMALZ, Zimt
Kann Spuren von ERDNUSSEN, SESAMSAAMEN, SENF und SULFITE enthalten
Anwendung: Produkte auf Blech absetzen und im vorgeheizten Ofen bei 185°C ohne Dampf ca. 6–10 Minuten ausbacken.
Hinweis: nach dem Aufbacken nicht wieder einfrieren
Ingredients: farine de FROMENT, eau, graisse végétale (huile de colza partiellement hydrogénée, huile de coco, beurre de cacao), sucre, NOISETTES 8%, AMANDES, chapelure de biscuits (farine de FROMENT, eau, graisse végétale (huile de colza partiellement hydrogénée, huile de coco, beurre de cacao), AMANDES, NOISETTES, sucre, LAIT en poudre écrémé, BEURRE, amidon modifié, LAIT entier en poudre, OEUFS entiers (d'élevage au sol), sel alimentaire, citron, extrait de malt d'ORGE, AMANDES amères, germes de BLE, vanilline, arôme d'amande amère (contient E1520, E415), cannelle), semoule de BLE dur, OEUFS entiers (d'élevage au sol), germes de BLE, sel alimentaire, extrait de malt d'ORGE, cannelle
Peut contenir des traces d'ARCHIVES, graines de SÉSAME, MOUTARDE et SULFITE
Application: Disposer les produits sur une plaque et les cuire sans vapeur dans le four préchauffé à 185°C env. 6–10 minutes.
Indication: ne pas recongeler après décongélation

4

5 Mindestens haltbar bis /
À consommer avant

Netto / Net

784 **30 x 95 g**

Aufbewahrungshinweis /
Condition de conservation
**tiefgekühlt bei -18°C
oder kälter / surgelé
à -18°C ou plus froid**

Produktionsland /
Pays de production
Schweiz / Suisse

100g enthalten ca. / contiennent env.	
Energiewert / valeur énergétique	1926 kJ (461 kcal)
Fett / lipides davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés	29 g 12 g
Kohlenhydrate / glucides davon Zucker dont sucres	41.4 g 14.3 g
Nahrungsfasern / fibres alimentaires	2.5 g
Eiweiss / protéines	7.6 g
Salz / sel	0.9 g

6 -18°

7 Pistor AG / 6023 Rothenburg
pistor.ch



- 1 Name des Produkts (Fantasiename)
- 2 Sachbezeichnung
- 3 Zutatenliste in absteigender Reihenfolge mit Hinweis auf Allergene (hervorheben)
- 4 Allgemeine Hinweise
- 5 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- 6 Lagerungshinweise
- 7 Name des Herstellers
- 8 Nährwertdeklaration bei Bedarf (siehe Seite 13)

3. Beschreibung der einzelnen Attribute

3.1 Name des Produkts

Beschreibt das Produkt und kann eine Fantasiebezeichnung sein:

Nussgipfel

French Dressing

3.2 Sachbezeichnung

Bezeichnung, die von Konsumentinnen und Konsumenten für ein bestimmtes Lebensmittel akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig ist (verkehrsübliche Bezeichnung). Oder eine Bezeichnung, die ein Lebensmittel und falls erforderlich seine Verwendung beschreibt:

Blätterteiggebäck mit Haselnussfüllung, gebacken

Salat Sauce

3.3 Zutatenliste

3.3.1 Gestaltung

Sie haben die Möglichkeit, die Zutatenliste auf zwei verschiedene Varianten darzustellen – Beispiel «Nussgipfel»:

Variante 1:

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps, Kokos), Zucker, **Haselnüsse** 8 %, **Mandeln**, **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Vollei** (aus Bodenhaltung), **Weizenkeime**, Speisesalz, Traubenzucker, **Weizenkleber**, Zimt, **Gerstenmalzmehl**, **Laktose**, Aromen

Variante 2:

Zutaten Teig: **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps, Kokos), Zucker, **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Vollei** (aus Bodenhaltung), **Weizenkeime**, Speisesalz, Traubenzucker, **Weizenkleber**, **Gerstenmalzmehl**
 Zutaten Füllung: Zucker, Wasser, **Haselnüsse** 18 % (in der Füllung), **Mandeln**, Zimt, **Gerstenmalzmehl**, **Laktose**, Aromen

3.3.2 Reihenfolge

Sämtliche **Zutaten** (Lebensmittel und Zusatzstoffe) müssen mit ihrer Sachbezeichnung in mengenmässig **absteigender Reihenfolge** angegeben werden.

3.3.3 Massenprozent

Die Menge einer Zutat in Massenprozent muss angegeben werden, wenn die Zutat in der Sachbezeichnung genannt ist. Beispiel «Blätterteiggebäck mit **Haselnuss**füllung, gebacken»:

Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps, Kokos), Zucker, **Haselnüsse 8 %**, **Mandeln**, **Hartweizengriess**, pasteurisiertes **Vollei** (aus Bodenhaltung), **Weizenkeime**, Speisesalz, Traubenzucker, **Weizenkleber**, Zimt, **Gerstenmalzmehl**, **Laktose**, Aromen

3.3.4 Massenprocente +/- 2 %

Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 2 Massenprocente des Endprodukts, so müssen nur die Zusatzstoffe deklariert werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind.

Aprikosenbackmarmelade mit mehr als 2 Massenprozenten:

Fruchtzubereitung mit Aprikosen [Zucker, Wasser, Aprikosenmark 17 %, Glucosesirup, Dextrose, Aprikosenkonzentrat 4 %, Geliermittel (E440, E415), Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E333, E450), Aroma, Konservierungsmittel (E202)]

Aprikosenbackmarmelade mit weniger als 2 Massenprozenten:

Fruchtzubereitung mit Aprikosen [Geliermittel (E440, E415), Säuerungsmittel (E330), Säureregulator (E333, E450), Konservierungsmittel (E202)]

3.3.5 Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten

Eine zusammengesetzte Zutat (z. B. Schokolade als Zutat) kann im Verzeichnis der Zutaten unter ihrer Sachbezeichnung (Schokolade) angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird.

Zutaten: **Weizenmehl**, Milkschokolade 19 % (**Zucker**, **Kakaobutter**, **Vollmilchpulver**, **Kakaomasse**, **eingesottene Butter**, **Emulgator (Sojalecithin)**, **natürliches Vanillearoma**), **Zucker**, **Vollei** (aus Bodenhaltung), **Pflanzenöl** ungehärtet (Palm, Kokos), **Haselnüsse**, **Milch**, Backtriebmittel (E450, E500), Vanillezucker

3.3.6 Herkunftsland von Rohstoffen

Das Herkunftsland von Rohstoffen in Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn der Anteil des Rohstoffs am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt.

Zutaten: **Gemüsemischung (Schweiz) 55 %** (Karotten, **Sellerie**, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln), **Wasser**, **Weizenmehl**, **Rapsöl**, **Schmelzkäse (Käse**, **Trinkwasser**, **Butter**, **Milcheiweiss**, **Molkenpulver**, **Speisesalz**), **Weizengriess**, **Vollei**, jodiertes Speisesalz, Schnittlauch, Knoblauch

3.3.7 Herkunftsland bei Lebensmitteln mit Zutaten tierischer Herkunft

Bei Lebensmitteln mit Zutaten tierischer Herkunft (u.a. Fleisch, Fisch) besteht die Pflicht zur Herkunftsdeklaration ab 20 Massenprozent.

Zutaten: **Hartweizengriess**, **Wasser**, **Rindfleisch (Schweiz) 26 %**, **Reis**, **Weizenprotein**, **Tomatenmarkkonzentrat**, **Zwiebeln**, **Karotten**, **Paniermehl** (enthält **Weizen**), **Speisesalz**, **Gewürze**, **Kartoffelstärke**, **Palmfett**, **Steinpilz-pulver**

3.3.8 Angaben für Fischereierzeugnisse

Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen (Wildfang) ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet (z.B. Nordostpazifik (FAO 67)) anzugeben.

Bei Zuchtfischen ist das Herkunftsland anzugeben.

Folgende Angaben müssen zusätzlich deklariert werden:

- Lateinischer Name des Fisches
- Produktionsart (Wildfang, Zucht, Aquakultur, usw.)
- Fanggerät (Wadennetze, Haken und Langleinen, usw.)

Diese Angaben sind auf dem Spezifikationsblatt der Pistor AG vorhanden.

3.3.9 Lebensmittelzusatzstoffe

Lebensmittelzusatzstoffe sind mit der Bezeichnung der Funktionsklasse zu benennen, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung, oder gegebenenfalls der E-Nummer.

Zum Beispiel: Säuerungsmittel (E330) oder (Zitronensäure)

3.4 Hinweis auf Allergene

Die Allergene müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich gekennzeichnet werden. Ihre Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Farbe oder andere geeignete Mittel vom Rest des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben werden. Zum Beispiel:

- *Weizenmehl (kursiv)*
- **Gerstenmalz (fett)**
- Emulgator (SOJALECITHIN) (GROSSBUCHSTABEN)
- **Haselnüsse (farbig)**

Folgende Allergene sind gesetzlich geregelt:

- Glutenthaltige Getreide
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch
- Hartschalenobst (Nüsse, Mandeln usw.)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Sulfite
- Lupinen
- Weichtiere

3.4.1 Kennzeichnung von unbeabsichtigten Vermischungen

Mögliche unbeabsichtigte Vermischungen sind wie folgt zu kennzeichnen:
Kann ... enthalten.

Zum Beispiel: Kann Erdnüsse enthalten.

3.4.2 Deklaration der Allergene im Offenverkauf

Bei Produkten mit Allergenen kann nur dann auf die schriftliche Information verzichtet werden, wenn:

1. Schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen auch mündlich eingeholt werden können.
2. Die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

Am Verkaufsort muss ein deutlicher Hinweis an gut sichtbarer Stelle angebracht werden, wie die Konsumentinnen und Konsumenten die Informationen erhalten können.

Beispiel Bäckerei: Unser Verkaufspersonal gibt Ihnen sehr gerne Auskunft über mögliche Allergene in unseren Produkten.

Beispiel Gastronomie: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Beispiel Symbole für Speisekarte:



Glutenhaltige Getreide wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer usw.



Milch



Eier



Hartschalenobst (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien usw.)



Erdnüsse



Fisch



Krebstiere



Soja



Sellerie



Senf



Sesamsamen



Lupinen



SO₂ Schwefeldioxid und Sulfite



Weichtiere

Die Qualitätssicherung der Pistor AG stellt die Symbole auf Anfrage zur Verfügung.

Beispiel Deklaration von Menüs:



3.5 Informationen im Offenverkauf

Über offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel muss in gleicher Weise informiert werden wie über verpackte.

Der Grundsatz ist aber immer die Schriftlichkeit.

Auf die Schriftlichkeit kann verzichtet werden, wenn die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen.

Zum Beispiel: die Produktspezifikation



Quelle: BLV

3.6 Nährwertangaben

Die Nährwertdeklaration ist in der Schweiz grundsätzlich obligatorisch. Folgende Lebensmittel sind jedoch von dieser Deklaration ausgenommen:

Handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden.

3.7 Allgemeine Hinweise

Gebrauchsanleitung oder gegebenenfalls Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels.

Zum Beispiel: Tiefgekühlt (nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

3.8 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Zum Beispiel:

Linzer Torte: mindestens haltbar bis ...

Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden (meistens gekühlte Produkte). Zum Beispiel:

Schinken-Sandwich: zu verbrauchen bis ...

3.9 Lagerungshinweise

Angaben wie das Produkt gelagert werden muss.

3.10 Name des Herstellers

Name und Adresse des Herstellers, der das Lebensmittel produziert.

4. Rechtliches

4.1 Angaben über Lebensmittel

Wer vorverpackte Lebensmittel in Verkehr bringt, muss den Abnehmerinnen und Abnehmern über das Lebensmittel folgendes angeben:

- a. das Produktionsland
- b. die Sachbezeichnung
- c. die Zutaten

Über offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel müssen auf Verlangen die gleichen Angaben gemacht werden können wie über vorverpackte Lebensmittel.

4.2 Gesetzartikel

admin.ch

The screenshot shows the website of the Swiss Federal Council (Der Bundesrat). The main navigation bar includes links for 'Bundesrat', 'Bundespräsidium', 'Departemente', 'Bundeskanzlei', 'Bundesrecht', and 'Dokumentation'. The current page is '8 Gesundheit – Arbeit – Soziale Sicherheit'. The left sidebar shows a 'Systematische Rechtsammlung' (Systematic Collection of Laws) with 'Landesrecht' (Cantonal Law) selected. The main content area lists the following articles:

- 81 Gesundheit
 - 810 Medizin und Menschenwürde
 - 811 Medizinalberufe
 - 812 Heilmittel
 - 813 Chemikalien
 - 814 Schutz des ökologischen Gleichgewichts
 - 816 Patientendossier
 - 817 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
 - 818 Krankheitsbekämpfung
 - 819 Unfallbekämpfung
- 82 Arbeit
 - 821 Arbeitsvertrag
 - 822 Arbeitnehmerschutz

4.3 Verordnungen

- Lebensmittelgesetz (LMG)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

4.4 Verwendung von Labels

Um die Labels auf Ihren Produkten ausloben zu dürfen, ist es notwendig vorher eine Bewilligung beim Markeninhaber oder der Zertifizierungsstelle einzuholen.

5. Kontakt

5.1 Bemerkung

Diese Wegleitung beinhaltet nicht abschliessend alle gesetzlichen Vorgaben.

5.2 Kontakt

Bei Fragen oder Unklarheiten sind wir gerne für Sie da.

Telefon	041 289 86 99
E-Mail	qs@pistor.ch