

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 Massenprocente +/- 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
3.4.3 Herkunft Deklaration Brot und Feinbackwaren	10
3.5 Nährwertangaben	11
3.6 Nährwertangaben	12
3.7 Allgemeine Hinweise	12
3.8 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum	13
3.9 Lagerungshinweise	13
3.10 Name des Herstellers	13
4. Rechtliches	14
4.1 Gesetzartikel	14
4.2 Verwendung von Labels	14
5. Kontakt	15
5.1 Bemerkungen	15
5.2 Kontakt	15

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:

Produktinformationen aus verschiedenen Quellen

Mercanto: Die Produktdaten können Sie abrufen oder herunterladen und in eine Branchensoftware importieren.
Der Zugang zu Mercanto 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):

	<p>1 Berliner ohne Palmfett Boule de berlin sans huile de palme</p> <p>2 Feinbackware gefüllt mit Johannisbeer-Himbeerfruchtzubereitung, gefroren article de petite boulangerie fourré avec une préparation de groseilles et framboises, congelé</p>	<p>Lot Nummer</p> <hr/> <p>Mindestens haltbar bis / À consommer avant</p> <hr/> <p>Netto / Net</p>																
<p>3</p>	<p>Zutaten: WEIZENMEHL 30% IPS*, getrockneter Glucosesirup, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren: SOJALECITHIN, E471, E472e, LAKTOSE, MILCHPROTEIN, Zucker, Speisesalz jodiert, WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel: Guarkeimehl, Zitronenpulver, Aromen Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein, Bäckeremulgator (Himbeermark, Johannisbeersaft, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma, Säureregulatoren: Natriumcitrat, Diphosphat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat), Schweizer VÖLLEI (Freilandhaltung), Sonnenblumenöl, Wasser, Backhefe. Kann HASELNÜSSE, MANDELN, WALNÜSSE und SESAM enthalten. *IPS Zutatenzertifizierung: ProCert</p>	<p>Artikel/Article 14540</p> <p>30 x 65 g</p>																
<p>4</p>	<p>Anwendung: Die Berliner ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Hinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</p>	<p>6</p> <p>Aufbewahrungshinweis / Condition de conservation tiefgekühlt bei -18°C oder kälter / surgelé à -18°C ou plus froid</p>																
<p>5</p>	<p>8</p> <p>100g enthalten ca. / contiennent env.</p> <table border="1"> <tr> <td>Energiewert / valeur énergétique</td> <td>1505 kJ (359 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Fett / lipides</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés</td> <td>6.7 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate / glucides</td> <td>48 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker dont sucres</td> <td>21 g</td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern / fibres alimentaires</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss / protéines</td> <td>7.1 g</td> </tr> <tr> <td>Salz / sel</td> <td>0.87 g</td> </tr> </table> <p>7</p> <p>IPS Zutatenzertifizierung: ProCert</p> <p>Application: Laisser décongeler les boules de berlin env. 45 minutes à température ambiante. Indication: Ne pas recongeler après décongélation.</p> <p>pistor Pistor AG / 6023 Rothenburg pistor.ch</p>	Energiewert / valeur énergétique	1505 kJ (359 kcal)	Fett / lipides	15 g	davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés	6.7 g	Kohlenhydrate / glucides	48 g	davon Zucker dont sucres	21 g	Nahrungsfasern / fibres alimentaires	2 g	Eiweiss / protéines	7.1 g	Salz / sel	0.87 g	<p>Produktionsland / Pays de production Schweiz / Suisse</p> <p>7 640146 41845252</p>
Energiewert / valeur énergétique	1505 kJ (359 kcal)																	
Fett / lipides	15 g																	
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés	6.7 g																	
Kohlenhydrate / glucides	48 g																	
davon Zucker dont sucres	21 g																	
Nahrungsfasern / fibres alimentaires	2 g																	
Eiweiss / protéines	7.1 g																	
Salz / sel	0.87 g																	

- 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.)

Die obengenannten Angaben finden Sie auf dem Spezifikationsblatt der Pistor AG.

Zutaten: **Alaska-Seelachs-Filet*** 55% (*Theragra chalcogramma*, Wildfang, Nordost und Nordwestpazifik), **Weizenmehl**, Wasser, Maismehl, Rapsöl, Speisesalz, **Hühnereipulver**, modifizierte Maisstärke, **Senfmehl**, Zucker, Backtriebmittel (E450, E500), **Weizenstärke**, Dextrose.

*Fangmethode: Schleppnetze

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:



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



Schwefeldioxid und Sulfite



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:

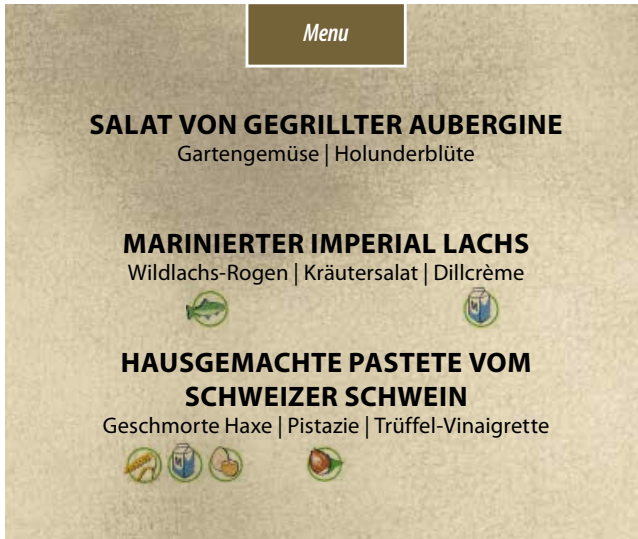
1. Schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen auch mündlich eingeholt werden können.
2. Die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

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 Deklaration von Menüs:



3.4.3 Herkunft Deklaration Brot und Feinbackwaren

Die Deklaration des Produktionslands von Brot und Feinbackwaren (ausgenommen Dauerbackwaren), muss im Offenverkauf immer schriftlich angegeben werden. Man könnte davon ausgehen, dass im Regal verkaufte frisches Brot selbstverständlich aus der Schweiz stammt, obwohl allenfalls nur ein importiertes Tiefkühlprodukt (Bsp. Gipfel Teigling) ausgebacken wurde.

Die Herkunft der Zutaten, wie zum Beispiel Weizenmehl aus Kanada, beeinflusst nicht die Angabe des Produktionslandes. Wenn das Mehl in der Schweiz weiterverarbeitet wird, wie etwa bei der Herstellung von Ruchbrot, wird das Produktionsland als die Schweiz angegeben. Für Brote oder Feinbackwaren, die beispielsweise in Frankreich hergestellt und in der Schweiz aufgegeben werden, gilt das Produktionsland Frankreich.

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.

Die Nährwertdeklaration muss folgende Angaben enthalten:

Energiewert

Fett

davon gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate

davon Zucker

Eiweiss

Salz

3.7 Allgemeine Hinweise

Gebrauchsanleitung oder gegebenenfalls Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels.

Zum Beispiel:

Tiefgekühlt (nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

Kann Rückstände von Schalenteile enthalten.

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.

Zum Beispiel:

vor Licht und Wärme geschützt aufbewahren, Kühl und Trocken lagern.

3.10 Name des Herstellers

Name und Adresse des Herstellers, der das Lebensmittel produziert.

4. Rechtliches

4.1 Gesetzartikel

admin.ch

The screenshot shows the website of the Swiss Federal Government (admin.ch). The header includes the Swiss coat of arms and the text 'Schweizerische Eidgenossenschaft', 'Confédération suisse', 'Confederazione Svizzera', and 'Confederaziun svizra'. The main navigation bar contains 'Bundesrat', 'Bundespräsidium', 'Departemente', 'Bundeskantlei', 'Bundesrecht', and 'Dokumentation'. The breadcrumb trail reads: 'Startseite > Bundesrecht > Systematische Rechtsammlung > Landesrecht > 8 Gesundheit – Arbeit – Soziale Sicherheit'. The left sidebar lists various areas of law, with '8 Gesundheit – Arbeit – Soziale Sicherheit' highlighted. The main content area displays a list of legal articles under the heading '8 Gesundheit – Arbeit – Soziale Sicherheit'. The list is organized into two main categories: '81 Gesundheit' and '82 Arbeit'. Under '81 Gesundheit', there are sub-sections for '810 Medizin und Menschenwürde', '811 Medizinalberufe', '812 Heilmittel', '813 Chemikalien', '814 Schutz des ökologischen Gleichgewichts', '816 Patientendossier', and '817 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände'. Under '82 Arbeit', there are sub-sections for '821 Arbeitsvertrag' and '822 Arbeitnehmerschutz'.

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

4.2 Verwendung von Labels

Es ist notwendig zu prüfen und vorgängig eine Bewilligung beim Markeninhaber oder der Zertifizierungsstelle einzuholen, um die Labels auf Ihren Produkten ausloben zu dürfen.

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