

# Deklaration

(lateinisch declaratio): Erklärung, Kundmachung, Offenbarung



# Negatives Beispiel aus der Praxis

## ~~Schnecke~~

~~Weissmehl, Salz, Zucker, Margarine,  
Hefe, Malz, Wasser, Haselnuss-  
Füllung~~

~~Haltbar bis:~~

~~Bäckerei XYZ, 1234 Musterhausen~~



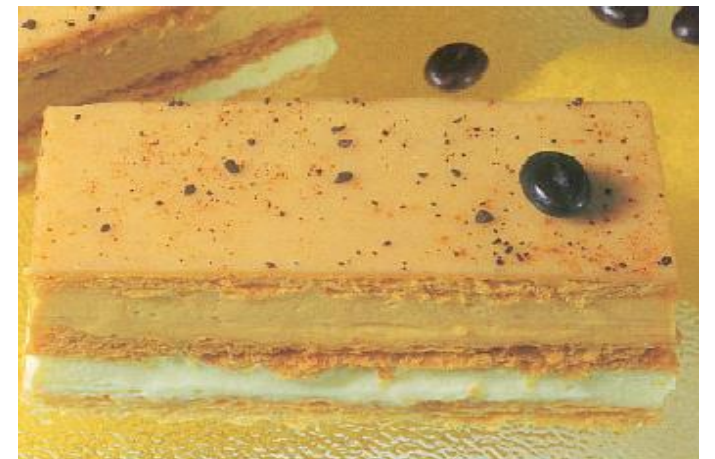
# Erforderliche Angaben (Liste nicht abschliessend)

- Sachbezeichnung (LIV Art. 6 und 7)
- Verzeichnis der Zutaten (LIV Art. 8 und 9)
- Allergene (LIV Art. 10 und 11)
- Mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (LIV Art. 12) (QUID „**Q**uantitative **I**ngredient **D**eclaration“)
- Datierung (LIV Art. 13)



# Erforderliche Angaben (Liste nicht abschliessend)

- Produktionsland (LIV Art. 15)
- Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten (LIV Art. 16)
- Warenlos (LIV Art. 19-20)
- Nährwertedeklaration (LIV Art. 21-28)
- Name des Herstellers (LIV Art.3, Abs 1, Bst g)
- Mengendeklaration (MeAV, SR 941204 und SR 941.204.1)
- Preis (Preisbekanntgabeverordnung PBV)



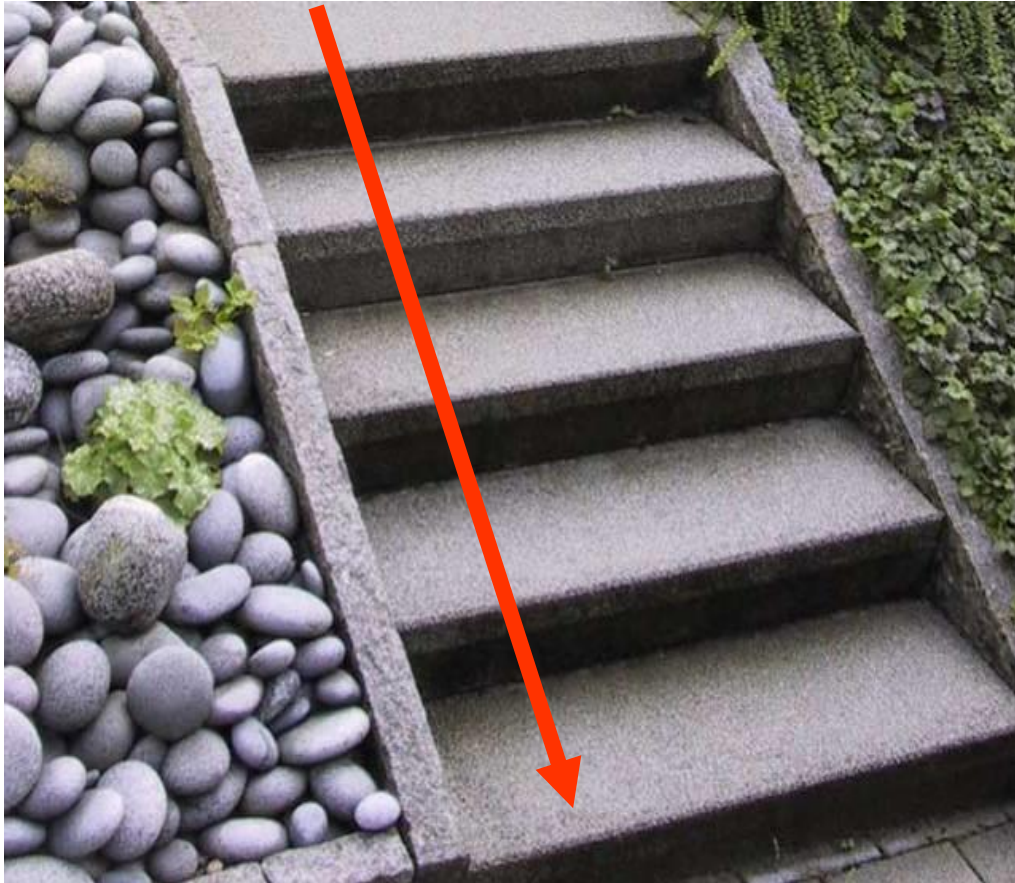
# Begriffe

## Art. 2, Anhang 1 «Sachbezeichnung»

- 4.1 Bezeichnung eines Lebensmittels wie sie von den geltenden Rechtsvorschriften für dieses Lebensmittel vorgeschrieben ist (**rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung**);  
*z.B.: Butter*
- 4.2 Bezeichnung, die von den Konsumentinnen und Konsumenten als Bezeichnung eines bestimmten Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre (**verkehrsübliche Bezeichnung**);  
*z.B.: Berliner*
- 4.3 Bezeichnung, die ein Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung beschreibt und die hinreichend genau ist, um es den Konsumentinnen und Konsumenten zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte (**beschreibende Bezeichnung**).  
*z.B.: Seitan, Fleischersatz aus Weizenprotein*

# Verzeichnis der Zutaten (LIV Art. 8 und 9)

Zutaten



Zusatzstoffe

Hefesüssteig **Nussgipfel**

Zutaten: **Weizenmehl**, **Haselnüsse 19%**, Zucker, **Butter**, Wasser, **Eier (CH)**, **Vollmilchpulver**, Speisesalz jodiert, Backhefe, **Gerstenmalz**, Emulgatoren **Sojalecithin** und E 471, Zitronenaroma

# Verzeichnis der Zutaten (LIV Art. 8 und 9)



- Dem Verzeichnis der Zutaten ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort «Zutaten» erscheint.
- In mengenmässig absteigender Reihenfolge
- Wasser < 5 Massen-% Angabe kann entfallen
- Zutaten < als 2 Massen-% anschliessend an übrige Zutaten in beliebiger Reihenfolge
- Nicht angegeben werden müssen: Trennfett von Formenbrot, Packgase etc.

# Zusatzstoffe



Zusatzstoffe müssen angegeben werden:  
Funktionsklasse (LIV Anhang 5 Teil C)  
+ Einzelbezeichnung oder E-Nummer

Funktionsklasse

Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

oder

Mehlbehandlungsmittel E 300



# E-Nummerverzeichnis

Nachstehend sind alle Zusatzstoffe mit E-Nummern aufgelistet, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen. In der letzten Spalte ist der Hauptanwendungsgrund angegeben.

## Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern

### Erklärung der Abkürzungen

A = Antioxidationsmittel	MS = Modifizierte Stärke
B = Backtriebmittel	S = Säuerungsmittel
E = Emulgator	SR = Säureregulator
F = Farbstoff	SV = Schaumverhüter
FM = Festigungsmittel	SCH = Schmelzsalz
FH = Feuchthaltemittel	ST = Stabilisator
FÜ = Füllstoff	SÜ = Süßungsmittel
G = Geliermittel	TG = Treibgas
GV = Geschmacksverstärker	TM = Trennmittel
K = Konservierungsstoff	Ü = Überzugsmittel
M = Mehlbehandlungsmittel	V = Verdickungsmittel

E-Nummer	Bezeichnung	Hauptfunktion
• E 100	Kurkumin	F
• E 101	Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat	F
• E 102	Tartrazin	F
• E 104	Chinolingelb	F
• E 110	Gelborange S	F

# Zusammengesetzte Lebensmittel



Ist der Anteil einer zusammengesetzten Zutat kleiner als 2 Massen-% des Endproduktes müssen nur die Zusatzstoffe und Allergene deklariert werden

## **Himbeermarmelade mehr als 2 Massenprozent:**

Himbeermarmelade (Zucker, Himbeermark 19 %, Wasser, Geliermittel E 440, E 415, Säuerungsmittel E 330, Konservierungsmittel E 202, Farbstoff E 124)

**Himbeermarmelade weniger als 2 Massenprozent:** Himbeermarmelade (Geliermittel E 440, E 415, Säuerungsmittel E 330, Konservierungsmittel E 202, Farbstoff E 124)

# Zutaten, die Allergien oder andere.....

Allergenkennzeichnung, Art. 10 und 11 LIV

## Es gilt grundsätzlich die Schriftlichkeit.

- Nur unter bestimmten Umständen kann vom Grundsatz der Schriftlichkeit abgewichen werden.
- Es wurden Bedingungen für die mündliche Angabe definiert.

### Wichtig:

#### Deutliche Kennzeichnung:

Malz = Gerstenmalz, Roggenmalz

Lecithin = Sojalecithin (wenn aus Soja)







#### Übertragene Zusatzstoffe wie z.B.:

Farbstoff E 129 (auf Weizenstärke)

**Allergene Zutaten müssen im Text besonders hervorgehoben werden!**



# Allergene gemäss Anhang 6 LIV

<b>Glutenhaltiges Getreide</b> 	<b>Milch, inkl. Lactose</b> 	<b>Eier</b> 	<b>Fische</b> 
<b>Krebs-/ Weichtiere</b> 	<b>Sojabohnen</b> 	<b>Erdnüsse</b> 	<b>Walnüsse</b> 
<b>Cashewnüsse</b> 	<b>Haselnüsse</b> 	<b>Macadamianüsse</b> 	<b>Mandeln</b> 
<b>Paranüsse</b> 	<b>Pecannüsse</b> 	<b>Pistazien</b> 	<b>Sesam</b> 
<b>Sellerie</b> 	<b>Senf</b> 	<b>Sulfite</b> (E 220-224, 226-228) 	<b>Süsslupine</b> 

# Achtung vor unbeabsichtigten Kontaminationen



**Rückstände in Formen!**



**----- kann Spuren von Sesam enthalten.....?!**

# Allergene im Offenverkauf

Schriftlich gut sichtbarer Hinweis, dass die Informationen auch mündlich eingeholt werden können, ..  
und Informationen liegen **dem Personal schriftlich vor oder eine fachkundige Person kann sie unmittelbar erteilen.**

**«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.»**

# Mengenmässige Angaben von Zutaten (QUID) LIV Art. 12



## Auslöser sind

- a) Zutat in Sachbezeichnung
- b) Von Konsumenten mit Sachbezeichnung in Verbindung gebracht
- c) Grafische Darstellung
- d) Neu: von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines LM und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen.....



## Ausnahmen

Gewürze oder deren Extrakte, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden, z. B. Süssungsmittel, Alkohol, Coffein.

# Datierung (mindestens haltbar bis / zu verbrauchen bis)

## Mindestens haltbar bis...

Für Lebensmittel, welche unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen ihre spezifischen Eigenschaften behalten.





# Datierung (mindestens haltbar bis / zu verbrauchen bis)

## Verbrauchen bis...

Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist und für Lebensmittel, welche nach HyV kühl gehalten werden müssen.



# Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (LIV Art. 13)

## 1 Tag:

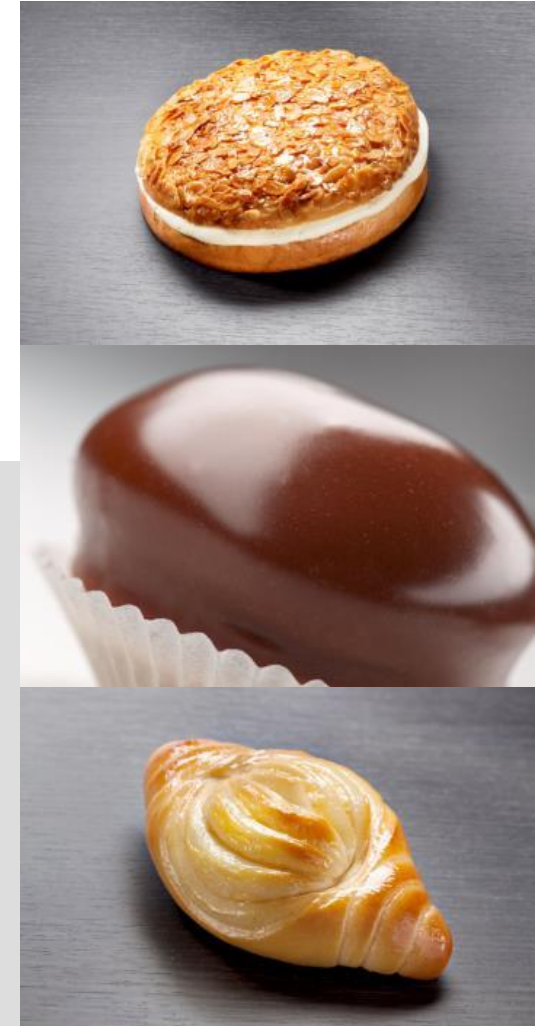
Produkte mit Vanille-, Diplomat-, Quark-, Jogurtcrèmen usw.  
Desserts / Süßspeisen

## 2 Tage:

Vanillecreme in ganz geschlossenem Pâtisserie, z.B. Schokoladenkugel  
Salate mit Sauce (ohne Blattsalate)

## Merke

- Feingebäck wie Berliner, Plunder mit Creme oder Früchten (vor dem Backen gefüllt), Wähen etc. müssen nicht gekühlt werden. Sie gelten aber als Tagesprodukte und dürfen auf keinen Fall mehr am nächsten Tag verkauft werden.
- Haltbarkeitsfristen für im Betrieb hergestellte Lebensmittel müssen bekannt sein!
- Lebensmittel für welche keine Höchsttemperaturen bei der Lagerung vorgeschrieben sind, müssen die Kühltemperaturen so gewählt werden, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.



# Allgemeine Branchenkunde Seite 87



## 6 Produktkennzeichnung

87

### Produktionsland <sup>®</sup>

Wenn aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nicht klar ersichtlich ist, aus welchem Land das Produkt stammt, muss das Produktionsland angegeben werden. Wenn ein Rohstoff eines Produktes zu mehr als 50% aus einem anderen Land als dem Produktionsland stammt, muss dies zusätzlich erwähnt werden (z. B. Hergestellt in in der Schweiz aus deutschem Fleisch). Wenn nicht genau gesagt werden kann, aus welchem Land das Lebensmittel kommt (z. B. bei einem Salzwasserfisch), muss der kleinste geografische Rahmen angegeben werden (z. B. aus der Ostsee).

### Alkoholgehalt

Bei Getränken, die mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol enthalten, muss der Alkoholgehalt auf der Verpackung angegeben werden.

### Lagertemperatur <sup>?</sup>

Wenn das Lebensmittel gekühlt gelagert werden muss, ist eine Angabe zur Aufbewahrungstemperatur notwendig. Tiefgekühlte Lebensmittel müssen zudem den Zusatz «Tiefkühlprodukt», «Tiefgekühlt» oder «Tiefgefroren» enthalten, sowie den Hinweis, dass aufgetaute Produkte nicht mehr eingefroren werden sollten.

### Datierung <sup>®</sup>

Auf fast allen vorverpackten Lebensmitteln muss ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum angegeben werden.

#### ▶ Verbrauchsdatum (Zu verbrauchen bis ...):

Diese Datierung wird bei allen leicht verderblichen Lebensmitteln angewendet. Bis zum Verbrauchsdatum sollte das Lebensmittel konsumiert worden sein. Danach darf es nicht mehr als Lebensmittel an Konsumenten abgegeben werden.

#### ▶ Mindesthaltbarkeitsdatum (Mindestens haltbar bis ...):

Wenn das Lebensmittel richtig aufbewahrt wird, behält das Lebensmittel bis zu diesem Datum seine ursprüngliche Qualität.

#### ▶ Verkaufsdatum (Zu verkaufen bis ...):

Das Verkaufsdatum ist gesetzlich nicht vorgeschrieben. Trotzdem wird es von vielen Läden freiwillig auf leicht verderblichen Lebensmitteln angegeben. Normalerweise liegt es einen Tag oder mehrere Tage vor dem Verbrauchsdatum.

▶ Bei leicht verderblichen Lebensmitteln, die sehr oft gekühlt werden müssen, muss das Verbrauchsdatum angegeben werden. Auf den übrigen Lebensmitteln wird das Mindesthaltbarkeitsdatum verwendet.



Zu verbrauchen bis...

Mindestens haltbar bis...



# Angabe Produktionsland, Art. 15 LIV

Im Unterschied zur EU bleibt in der Schweiz die Angabe des Produktionslandes auf allen vorverpackten LM obligatorisch.

- Neu: Auch ein übergeordneter geographischer Raum wie «EU» oder «Südamerika» kann angegeben werden.



Herkunft Schweiz



Herkunft EU



Herkunft Südamerika

# Angabe Herkunft von Zutaten Art. 16 LIV

- obligatorische Herkunftsangabe der primären, „unverarbeiteten“ Zutat, ab Anteil von **50 Massen-%**
- Lebensmittel mit tierischen Prod., ab Anteil von **20 Massen-%**
- Herkunft von "wertgebenden" Zutaten muss obligatorisch angegeben werden (vgl. mengenmässige Angaben)
- Verarbeitete Zutaten: keine obligatorische Angabe; freiwillig immer möglich

Beispiel:

«*Zutaten: Weizenmehl (CH/EU), Wasser, Backhefe, Speisesalz jodiert*»

# Alkoholgehalt Art. 18 LIV

Frage: Muss die Alkoholangabe bei folgenden Produkten angegeben werden:

Kirschstängeli?  
Schwarzwäldertorte?  
Diplomatcreme?



# Nährwertangabe Ar. 21 - 28

Einführung der Pflicht für die Nährwertdeklaration (Big 7) vorverpackter Lebensmittel.

- Möglichkeit der «kleinen Nährwertdeklaration»
- Ausnahmen für: Handwerklich produzierte Produkte; Produkte mit lokaler Abgabe sowie offen angebotene Lebensmittel



Lokal abgegeben?



Handwerklich produziert?



Offen angebotene Lebensmittel

# Nährwert (Möglichkeiten)

Big 7		Kleine Nährwertdeklaration	
Energiewert:	550 kcal/2303 kJ	Energiewert:	550 kcal/2303 kJ
Fett:	37.2 g	Fett:	37.2 g
davon ges. FS:	9.0 g	Kohlenhydrate:	5.4 g
Kohlenhydrate:	5.4 g	Protein:	45.1 g
davon Zucker:	0.0 g	Salz:	0.37 g
Protein:	45.1 g		
Salz:	0.37 g		

## Art. 22 Erforderliche Angaben

<sup>1</sup> Die Nährwertdeklaration muss folgende Angaben enthalten: Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.

<sup>2</sup> Zulässig ist auch die Angabe nur des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz.

<sup>3</sup> Eine Nährwertdeklaration muss nach Absatz 1 erfolgen, wenn ein Lebensmittel:

- a. mit einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe versehen wird;
- b. mit dem Hinweis «glutenfrei», «sehr geringer Glutengehalt» (Art. 41), «laktosefrei» oder «laktosearm» (Art. 42) ausgezeichnet wird;



# Nährwertangaben

## Was sind handwerklich hergestellte Lebensmittel?

Handwerklich hergestellt:

- Herstellungsprozess nicht kontinuierlich
- Produkte aus Metzgerei, Bäckerei, Käserei etc., welche selber hergestellt werden: Eigenes Brot, Gipfeli, Süßgebäck etc., praktisch Alles!

**NICHT** handwerklich sind:

Teiglinge, „Gipfeli-Backlinge“, die der Bäcker gefroren einkauft und weiter verkaufen würde (*nicht hypothetisch*)

Aufgabe: Ausnahmen?

# Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht (CH – EU)

## Schweizer Lebensmittelrecht

-VO über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen  
(Mengenangabeverordnung, MeAV) SR 941.204

-VO des EJPD über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (MeAV-EJPD)  
SR 941.204.1

Stückverkauf:

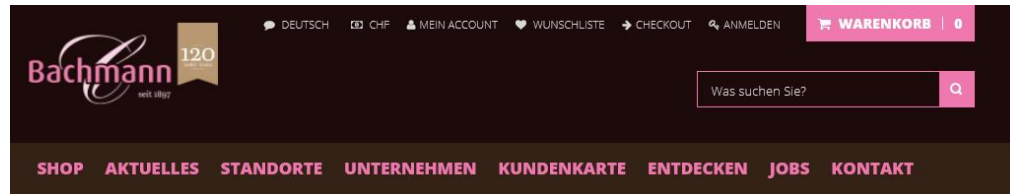
Bäckerei- und Konditoreiprodukte bis zu einem  
Gewicht von 150 g zulässig

Konditoreiprodukte von mehr als 150 g, wenn der  
Stückverkauf handelsüblich ist (z.B. 1 Stück Torte)

Pralinen Schokolade und Confiserieprodukte  
bis zu einem Gewicht von 50 g



# Onlinehandel – «Was ist zu beachten?»



Shop / Spezialitäten / Luzerner Birnenweggen / Luzerner Mürbteig-Birnenweggen mit Baumüssen

## LUZERNER BIRNENWEGGEN



### LUZERNER MÜRBTIEG-BIRNENWEGGEN MIT BAUMÜSSEN

Frühestens abholbereit oder versandfertig ab: Mittwoch, 14.06.2017

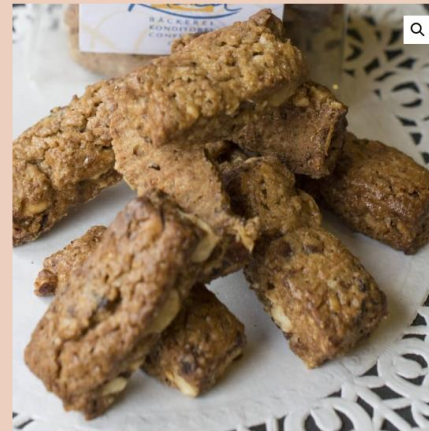
CHF 7.40



[Aktuell](#) [Köstlichkeiten](#) [Café](#) [Geschenkideen](#) [Einblicke](#) [Kontakt](#) [Shop](#)

Menge

[ZUR WUNSCHLISTE](#)



CHF 6.20 inkl. MwSt

### Dinkelstengeli

Der Knabberspass aus Urschweizer Getreide. Probieren Sie es!

[In den Warenkorb](#)

[Beschreibung](#) [Zusätzliche Information](#)

Das Dinkelstengeli ist ein reines Dinkelguetzli. Wunderbar knusprig und aromatisch. Schon vor rund 900 Jahren schrieb Hildegard von Bingen: «Dieses beste Getreide von allen ist kraftvoll und gut verdaulich».

Teilen



# Onlinehandel – «Was ist zu beachten?»

Bei Angebot von vorverpackten Lebensmitteln **via online Handel müssen die gleichen Informationen vorliegen wie bei der Abgabe vor Ort!**

- schriftlich
- beim Anbieten alles ohne MHD
- bei Lieferung alles konform
- gilt auch für Anpreisungen

# Hier finden Sie die Links zu den Infos.....

Auf [www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss) / Beratung / Qualitätsmanagement / Gesetze & Verordnung sind die einzelnen Links zu den neuen gesetzlichen Bestimmungen aufgeschaltet. [Link](#)

The screenshot shows a website interface with a navigation menu on the left and a main content area on the right. The navigation menu includes the following items: BERATUNGEN, PRODUKTION, VERKAUF, QUALITÄTSMANAGEMENT (highlighted in red), BACKVERSUCHE & MEHLQUALITÄT, PRODUKTETESTS, PRODUKTENTWICKLUNG, PRODUKTEAUSZEICHNUNG, RQM, BROT- & GEBÄCKBEURTEILUNG, and GESETZE & VERORDNUNGEN (highlighted in red). The main content area is titled 'Was Sie wissen sollten' and contains the following text: 'Über die Einführung des neuen Lebensmittelgesetzes mit sämtlichen Verordnungen ist schon viel diskutiert und spekuliert worden. Damit sie auf dem Laufenden bleiben, finden sie hier mehr Informationen, sowie Antworten auf Fragen zur Totalrevision.' Below this text are two links: 'Verordnungspaket zum Lebensmittelrecht' and 'Liste der zugelassenen Zusatzstoffe', both with external link icons. Under the heading 'Weiterführende Links', there is a list of three items: 'Das neue Lebensmittelrecht 2017', 'Lebensmittelgesetz ab Mai 2017', and 'Verordnungen ab Mai 2017', each with an external link icon.

BERATUNGEN

PRODUKTION

VERKAUF

**QUALITÄTSMANAGEMENT**

BACKVERSUCHE & MEHLQUALITÄT

PRODUKTETESTS

PRODUKTENTWICKLUNG

PRODUKTEAUSZEICHNUNG

RQM

BROT- & GEBÄCKBEURTEILUNG

**GESETZE & VERORDNUNGEN**

## Was Sie wissen sollten

Über die Einführung des neuen Lebensmittelgesetzes mit sämtlichen Verordnungen ist schon viel diskutiert und spekuliert worden. Damit sie auf dem Laufenden bleiben, finden sie hier mehr Informationen, sowie Antworten auf Fragen zur Totalrevision.

[Verordnungspaket zum Lebensmittelrecht](#)

[Liste der zugelassenen Zusatzstoffe](#)

### Weiterführende Links

- [Das neue Lebensmittelrecht 2017](#)
- [Lebensmittelgesetz ab Mai 2017](#)
- [Verordnungen ab Mai 2017](#)