

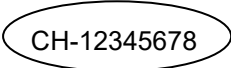
Kennzeichnung von Lebensmitteln

Alle für die Kennzeichnung von Lebensmitteln vorgeschriebenen Angaben müssen an gut sichtbarer Stelle leicht lesbar und unverwischbar (x-Höhe mind. 1.2 mm bei > 80 cm², mind. 0.9 mm bei < 80 cm² der grössten Oberfläche, Art. 4 LIV) in mindestens einer Amtssprache abgefasst sein (Art. 36 LGV). Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung, die Werbung und die Informationen über Lebensmittel müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung namentlich über Natur, Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben (Art. 12 LGV).

1. Vorverpackte Lebensmittel

Musterkennzeichnung eines Sandwiches mit Schinken	Kennzeichnungsvorschrift	Artikel
Sandwich mit Schinken	Sachbezeichnung Fehlt eine rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung, so ist das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung zu versehen. Fehlt eine verkehrsübliche Bezeichnung oder wird sie nicht verwendet, so ist eine beschreibende Bezeichnung erforderlich.	6, 7 LIV
Zutaten: Brot: (Weizenmehl , Wasser, Kochsalz, Hefe), Schinken 30% (Italien): (Schweinefleisch, Wasser, Pökelsalz: E 250, Würzmischung, Maltodextrin, Traubenzucker, Stabilisator: E 451, Antioxidans: E 301, Aroma), Gewürzgurken: (Senfsamen , Antioxidans E 301, E 224), Eier , pflanzliche Margarine: (Säuerungsmittel: Zitronensäure), Gewürze, Sellerie , Kräuter, Aroma	Zutatenverzeichnis Dem Verzeichnis ist das Wort Zutaten voranzustellen. Zutat in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufführen.	8, 9 LIV
	Allergene Immer deutlich zu bezeichnen und speziell hervorzuheben (z.B. Fettschrift) sind allergieauslösende Zutaten.	10, 11 LIV
	Zusammengesetzte Zutaten Eine zusammengesetzte Zutat kann unter ihrer Sachbezeichnung angegeben werden, wenn danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird.	Anhang 5 LIV
	Mengenmässige Angaben von Zutaten falls in der Sachbezeichnung genannt oder durch Worte oder Bilder hervorgehoben. Angabe in Massenprozenten.	12 LIV
	Deklaration von Zusatzstoffen Funktionsklasse gefolgt mit Einzelbezeichnung oder E-Nummer Beispiel: Antioxidans: Ascorbinsäure (oder E300).	Angang 5 Teil C LIV
	Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten Beträgt der Anteil einer Zutat am Enderzeugnis > 50% (Zutaten tierischer Herkunft > 20%) ist die Herkunft dieser Zutat anzugeben, falls die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass die Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft.	16 LIV
Hergestellt in der Schweiz	Angabe von Produktionsland Sofern nicht aus der Sachbezeichnung oder Adresse (Land, PLZ, Ort) ersichtlich.	15 LIV
Muster AG, Mustergasse 15, 6002 Luzern	Vollständiger Name sowie Adresse des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers	3 g LIV
Aufbewahren bei max. 5°C (oder ggf. Piktogramm)	Angabe der Aufbewahrungstemperatur bei Lebensmitteln, die gekühlt gehalten werden müssen	14 LIV
Zu verbrauchen bis 15.7.17	Datierung Kühl zu lagernde Lebensmittel: "zu verbrauchen bis" ansonsten: "mindestens haltbar bis"	13 LIV



L 458793	Warenlos Besteht eine Datierung aus mindestens Tag und Monat, ist die Warenlosbezeichnung nicht erforderlich.	19, 20 LIV
100 g enthalten: Energie 435 kJ/103 kcal Fett 3.5 g usw.	Nährwertdeklaration Die Nährwertdeklaration ist obligatorisch. Ausgenommen sind Lebensmittel wie z.B. handwerklich hergestellte Produkte im direkten und/oder lokalen Verkauf nach Anhang 9	21 LIV
Je nach Produkt weitere Angaben:	Produktspezifische Vorschriften	Spezifische Verordnungen
- Tiefkühlprodukt - Aufbewahren bei mind. minus 18°C (oder ggf. Piktogramm) - nach Auftauen nicht wieder einfrieren - nach dem Öffnen kühl lagern - vor dem Verzehr durcherhitzen etc.	Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen, ggf. Gebrauchsanleitung Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen wie: (Kühlen, Tiefkühlen, Erhitzen, Durcherhitzen bei z.B. Geflügel- und Hackfleisch, nicht zum Verzehr geeignete Wursthüllen, spezifische Hygieneanweisungen wie der Umgang mit rohem Pouletfleisch, Rezepturen, etc.) so müssen diese angegeben werden.	14 LIV bezugnehmend auf spezifische Verordnungen wie HyV, VLtH, VLpH
12.5 % vol. Alkohol	Alkoholgehalt Für Getränke über 1.2 Volumenprozent Alkohol in «% vol.»	18 LIV
aufgetaut, bestrahlt, unter Schutzatmosphäre verpackt, konzentriert, etc.	Lebensmittel, deren Kennzeichnung eine oder mehrere zusätzliche Angaben enthalten muss	Anhang 2 LIV
	Identitätskennzeichen Bei Lebensmitteln tierischer Herkunft, aus einem bewilligungspflichtigen Betrieb, ist ein Identitätskennzeichen anzubringen.	36-38 LIV

2. Lebensmittel im Offenverkauf

Über offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel ist in gleicher Weise zu informieren wie über vorverpackte. Auf schriftliche Angaben kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist (Art. 39 LGV).

In jedem Fall sind schriftlich anzugeben: a) Die Herkunft von Fleisch von domestizierten Huftieren, Hausgeflügel und Fisch, b) Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren, c) Angaben nach der landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung (Art. 39 LGV).

Angaben zu Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 10 LIV) und zum technologischen Hilfsstoff Transglutaminase in Fleisch- und Fischereierzeugnissen (Art. 10, Abs. 10 und Art. 19, Abs. 7 VLtH) dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn der Gast schriftlich darauf hingewiesen wird, dass er diese Information mündlich einholen kann, die Information dem Personal schriftlich vorliegt oder eine fachkundige Person diese unmittelbar erteilen kann und die Information zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar ist (Art. 5 d LIV).

Legende:

LGV = Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, LIV = Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel, VLtH = Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft, VLpH = Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Link zu weiteren Erklärungen und Gesetzgebung: https://lebensmittelkontrolle.lu.ch/-/media/Lebensmittelkontrolle/Dokumente/weitere_Dokumente/Ueberblick_Gesetzgebung.pdf

Ein Merkblatt stellt immer eine Zusammenfassung und vereinfachte Darstellung der gesetzlichen Grundlagen dar. Es ist daher nicht möglich, alle rechtlichen Vorschriften im Detail abzubilden und es kann keine Garantie dafür übernommen werden, dass die zur Verfügung gestellten Angaben vollständig und fehlerfrei sind. Um Aktualität sind wir stets bemüht.

