

Kennzeichnung biologischer Lebensmittel

Die korrekte Deklaration von Knospe- und Demeter-zertifizierten Lebensmitteln gestaltet sich anspruchsvoll. Das Merkblatt bietet Lebensmittel-firmen und Hofverarbeitern Unterstützung bei der Beschriftung ihrer Produkte. Es erläutert die Anforderungen zur Kennzeichnung biologischer

Lebensmittel gemäss den in der Schweiz gelten-den gesetzlichen Grundlagen und den privaten Richtlinien von Bio Suisse und Demeter. Die Anwendungsmöglichkeiten werden an Beispielen anschaulich dargestellt.



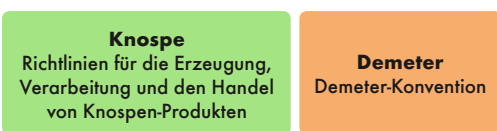
Gesetzliche Grundlagen

Die Grundlage für die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Schweiz bilden das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände LMG (SR 817.0) und die Schweizerische Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung LGV (SR 817.02). Einzelheiten zur Kennzeichnung der Lebensmittel sind seit 2017 in der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel LIV (SR 817.022.16) geregelt. Für die Umsetzung der neuen Kennzeichnungsregelung gilt eine Übergangsfrist von 4 Jahren. Nach der bisherigen LKV gekennzeichnete Produkte dürfen bis zum Abverkauf der Bestände vermarktet werden.

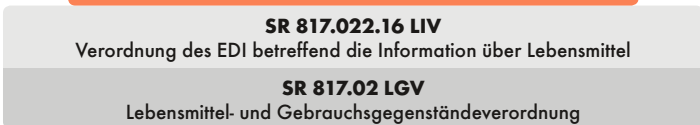
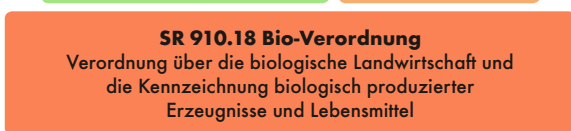
Für die Kennzeichnung von Bioprodukten gelten zusätzlich die Regelungen der Schweizer Bio-Verordnung BioV (SR 910.18). Für den Export von Schweizer Lebensmitteln in die EU kann auf freiwilliger Basis das EU Bio-Logo verwendet werden.

Regelungspyramide

Privatrechtliche Richtlinien



Gesetz



Privatrechtliche Richtlinien von Biolabel-Organisationen

→ Gelten für Hersteller von Knospe- bzw. Demeter-Lebensmitteln

Gesetzliche Grundlagen zur Kennzeichnung biologischer Lebensmittel

→ Gelten für Hersteller von Biolebensmitteln

Lebensmittelrecht

→ Gilt für alle Hersteller von Lebensmitteln

Kennzeichnung nach Lebensmittelrecht

Grundlagen

SR 817.0 LMG / SR 817.02, Art. 26 LGV /
SR 817.022.16 LIV / SR 817.022.31 ZuV /
SR 941.204 MeAV / SR 941.204.1 MeAV-EJPD /
SR 942.211 PBV
Produktspezifische Verordnungen:
SR 817.022.17 VLpH / SR 817.022.13 VLtH etc.
(Bezugsquellen siehe Seite 12)

Anforderungen

Die Etiketten vorverpackter Lebensmittel müssen mindestens folgende Angaben enthalten (Art. 3 LIV):

① Sachbezeichnung:

- Bei fehlender Sachbezeichnung sind verkehrsübliche oder beschreibende Bezeichnungen möglich.
- Fantasie- oder Markennamen sind nicht erlaubt. (Art. 6–7, Anh. 1 LIV)

② Verzeichnis der Zutaten:

- Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (Art. 8, Anh. 5 LIV)
- Zusatzstoffe mit Funktionsklasse und E-Nummer oder Name (Anh. 5 Teil C LIV)
- Menge der Zutat in Prozent, wenn in der Sachbezeichnung aufgeführt oder auf dem Produkt abgebildet (Art. 12, Anh. 7 LIV)
- **Herkunft der Zutaten:** Entspricht die Herkunft einer Zutat nicht der Aufmachung des Produktes, muss bei pflanzlichen Zutaten mit einem Anteil über 50 %, bei tierische Zutaten mit einem Anteil über 20 %, die Herkunft der Zutat angegeben werden (bei unterschiedlichen Ländern alle Länder angeben). (Art. 16 LIV)
- **Zusammengesetzte Zutaten:** Angabe der Sachbezeichnung mit nachfolgender Auflistung der Zutaten und Zusatzstoffe; Zutaten mit einem Anteil unter 2 % müssen nicht angegeben werden (nur Sachbezeichnung und wirksame Zusatzstoffe). (Anh. 5 Teil E LIV)

③ Haltbarkeit/Datierung (Art. 13, Anh. 8 LIV):

Mindesthaltbarkeitsdatum für ungekühlt haltbare Produkte:

- «mindestens haltbar bis ...» oder
«mindestens haltbar bis Ende ...»

Verbrauchsdatum für gekühlte, leichtverderbliche Produkte:

- «zu verbrauchen bis ...»

Datum des Einfrierens:

- «eingefroren am ...»

④ Herkunft/Produktionsland:

- Sofern nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung ersichtlich
- Anstelle eines Produktionslandes kann ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden (z. B. «EU», «Südamerika»). (Art. 15–16 LIV)

⑤ Name des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers (Art. 3 LIV)

⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis:

Angabe der Temperatur für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel und Hinweis zur Behandlung nach dem Auftauen mit Auftaudatum (Art. 14 LIV)

⑦ Mengenangabe:

Gewicht oder Volumen (Art. 4 MeAV)

⑧ Warenlos:

Die Rückverfolgbarkeit kann durch Chargen-code/Losnummer oder durch Datierung (mindestens Tag und Monat) sichergestellt werden. (Art. 19–20 LIV)

⑨ Allergene:

- Folgende Stoffe, die Allergien oder sonstige unerwünschte Reaktionen hervorrufen können, müssen im Verzeichnis der Zutaten angegeben und hervorgehoben werden: glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch und Laktose, Nüsse (genaue Bezeichnung der Art), Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere. (Art. 10–11, Anh. 6–7 LIV)
- Die Angabe ist nicht erforderlich, wenn die Sachbezeichnung einen deutlichen Hinweis liefert (z. B. Dinkel-Mandelstängeli, Joghurt).

⑩ Nährwertdeklaration (Art. 21–28, Anh. 9 LIV):

- Obligatorische Nährwertdeklaration je 100 g oder 100 ml mit Angabe des Energiewertes und der Gehalte an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz in g.
- **Die Nährwertdeklaration ist freiwillig für direkt oder über lokale Läden verkaufte, handwerklich hergestellte Lebensmittel.**
Ausnahmen: Deklarationen mit einem Health Claim oder dem Hinweis «glutenfrei», «sehr geringer Glutengehalt», «laktosefrei», «laktosearm» oder entsprechenden Hinweisen.

Beispiele (inkl. verschiedene Möglichkeiten der Deklaration):

① **Wienerli**
Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert

② **Zutaten:** Rindfleisch 28 %, Schweinefleisch 23 %, Eis, Speck, Schwarte, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Stabilisator: E 331, Gewürze, Kochsalz jodiert, Zucker, Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaitling

③ **Verbrauchen bis:** 30.9.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Hersteller:** Metzger GmbH, Fleischstrasse 10, 4000 Basel

⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ **100 g Wienerli enthalten durchschnittlich:**

Energie	1108 kJ (268 kcal)
Fett	23 g
Kohlenhydrate	<1 g
Eiweiss	14 g
Salz	2 g

① **Dinkel-Mandelstängeli**

② **Zutaten:** Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, **Butter**,

⑨ **Vollei**, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

③ **Mindestens haltbar bis:** 31.12.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Hersteller:** Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich

⑦ 280 g

⑩ **100 g Dinkel-Mandelstängeli enthalten:**

Energie	1900 kJ (453 kcal)
Fett	15 g
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiss	7 g
Salz	0,2 g

① **Joghurt Himbeer**

② **Zutaten:** Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Magermilchpulver, Milchproteinpulver), Rohrzucker roh, Himbeeren 9 %, Zitronensaft

③ **Verbrauchen bis:** 15.06.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ Muster AG, Milchstrasse 5, 5070 Frick

⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ **100 g Joghurt Himbeer enthalten:**

Energie	400 kJ (96 kcal)
Fett	3 g
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiss	3 g
Salz	0,2 g

Legende:

- ① Sachbezeichnung
- ② Verzeichnis der Zutaten
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft/Produktionsland
- ⑤ Name des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos
- ⑨ Allergene
- ⑩ Nährwertdeklaration

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seite 2.

Zusätzliche Anforderungen

- Angaben an gut sichtbarer **Stelle** in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift anbringen (mindestens 1,2 mm gross). (Art. 4 LIV)
- Angaben in mindestens einer **Amtssprache** (deutsch, französisch oder italienisch) abgefasst.
- Angabe des **Preises** in Schweizer Franken auf dem Produkt oder in unmittelbarer Nähe des Produktes.

Freigabe der Etiketten

Die Etiketten müssen nicht freigegeben werden. Bei Fragen zur Kennzeichnung bieten die kantonalen Lebensmittelinspektorate oder akkreditierte Privatlaboratorien und Zertifizierungsstellen Hilfe an (www.kantonschemiker.ch, www.swisstesting-labs.ch, etc.).

Weitere produktspezifische Angaben (nicht abschliessend)

Falls zutreffend, müssen zusätzlich folgende Angaben gemacht werden:

- **Alkoholgehalt:** Angabe des Alkoholgehalts bei alkoholischen Getränken mit mehr als 1,2 Vol.-% (Art. 18 LIV)
- **Hinweis auf den physikalischen Zustand** (z.B. pulverförmig, konzentriert) **oder auf das angewendete technologische Verfahren**, falls eine Unterlassung täuschend ist. (Art. 3 Anh. 2, Teil A LIV)
- **Identitätskennzeichnung für tierische Lebensmittel:** Angabe der Bewilligungsnummer des Betriebes für Fleisch, Eier, Milch und deren Produkte (Art. 36–38 LIV)

Kennzeichnung nach Schweizer Bio-Verordnung

Grundlagen

SR 910.18 Bio-Verordnung / SR 910.181 Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft (Bezugsquellen siehe Seite 12)

Anforderungen zusätzlich zum Lebensmittelrecht

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben nach Lebensmittelrecht (siehe Seiten 2–3) gelten für Bio-produkte folgende Anforderungen:

Produkte mit mehr als 95 % biologischen Zutaten im Endprodukt:

① Bio in der Sachbezeichnung:

Bio darf in der Sachbezeichnung stehen, sofern mindestens 95 % der landwirtschaftlichen Zutaten biologisch und die Anforderung der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft, Anh. 3 erfüllt sind (Ausnahmen: siehe Spezialfälle).

② Verzeichnis der Zutaten:

Im Verzeichnis der Zutaten muss angegeben werden, welche Zutaten biologisch sind (siehe auch Spezialfälle). Die möglichen Varianten sind auf den Beispietiketten auf Seite 5 aufgeführt. (Art. 17–21 BioV)

⑪ Code der Zertifizierungsstelle:

- Auf **in der Schweiz hergestellten Produkten** muss die Codenummer der Zertifizierungsstelle aufgeführt werden, welche für das Unternehmen zuständig ist, das die letzte Erzeugungs- oder Aufbereitungshandlung vorgenommen hat.
- Auf **vorverpackten importierten Produkten** muss die Codenummer der Zertifizierungsstelle des letzten Erzeugungs- oder Aufbereitungsunternehmens im Ausland, z. B. DE-Öko-xxx, deklariert werden.

Codenummern der Zertifizierungsstellen in der Schweiz

Zertifizierungsstelle	Codenummer
IMO, Institut für Marktökologie, CH-8570 Weinfelden	CH-BIO-004
bio.inspecta AG, CH-5070 Frick	CH-BIO-006
ProCert Safety AG, CH-3000 Bern 23	CH-BIO-038
BIO TEST AGRO AG, CH-3110 Münsingen	CH-BIO-086

Spezialfälle

Produkte mit weniger als 95 % biologischen Zutaten im Endprodukt (übrige Zutaten nach Anhang 3, Teil A und B, SR 910.181):

- «Bio» darf nicht in der Sachbezeichnung angebracht werden, sondern nur in der Liste der Zutaten mit Angabe der Menge: «x % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion.»

Produkte aus Umstellbetrieben:

- Monoprodukte dürfen in der Sachbezeichnung «Bio» enthalten (Einschränkungen siehe Art. 20 BioV). Der Pflichthinweis lautet: «Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft».
- Bei zusammengesetzten Produkten darf «Bio» nicht in der Sachbezeichnung stehen.

Produkte aus nicht geregelten Rohstoffen:

- «Bio» darf bei der entsprechenden Zutat in der Sachbezeichnung stehen, z. B. «Thunfisch in Bio-Olivenöl».

Beispiele (inkl. verschiedene Möglichkeiten der Deklaration):

<p>① Bio-Wienerli</p> <p>Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert</p> <p>② Zutaten: Bio-Rindfleisch 28 %, Bio-Schweinefleisch 23 %, Eis, Bio-Speck, Bio-Schwarte, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Stabilisator: E331, Bio-Gewürze, Kochsalz jodiert, Bio-Zucker, Bio-Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaitling</p> <p>③ Verbrauchen bis: 30.9.20xx</p> <p>④ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑤ Hersteller: Metzger GmbH, Fleischstrasse 10, 4000 Basel</p> <p>⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p> <p>⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234</p> <p>⑩ *</p> <p>⑪ Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<p>① Bio-Dinkel-Mandelstängeli</p> <p>② Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, Butter, ⑨ Vollei, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt</p> <p>② Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion.</p> <p>③ Mindestens haltbar bis: 31.12.20xx</p> <p>④ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑤ Hersteller: Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich</p> <p>⑦ 280 g</p> <p>⑩ *</p> <p>⑪ Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<p>① Bio-Joghurt Himbeer</p> <p>② Zutaten: Vollmilchjoghurt * (Vollmilch, Magermilchpulver, Milchproteinpulver), Rohrzucker roh *, Himbeeren 9% *, Zitronensaft *</p> <p>② * aus biologischer Produktion</p> <p>③ Verbrauchen bis: 15.06.20xx</p> <p>④ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑤ Muster AG, Milchstrasse 5, 5070 Frick</p> <p>⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p> <p>⑦ 180 g ⑧ EM654321</p> <p>⑩ *</p> <p>⑪ CH-BIO-xxx</p>
--	--	--

Legende: (schwarz: Lebensmittelrecht, rot: CH Bio-Verordnung)

- ① Sachbezeichnung
- ① **Bio in der Sachbezeichnung**
- ② Verzeichnis der Zutaten
- ② **Angabe, welche Zutat biologisch produziert ist**
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft/Produktionsland
- ⑤ Name des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos
- ⑨ Allergene
- ⑩ Nährwertdeklaration (* freiwillig für direkt oder über lokale Läden verkaufte, handwerklich hergestellte Lebensmittel)
- ⑪ **Code der Zertifizierungsstelle**

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seiten 2 und 4.

Freigabe der Etiketten

Die Freigabe der Etikette durch die zuständige Zertifizierungsstelle ist obligatorisch.

Kennzeichnung nach Bio Suisse

Grundlagen

Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten, Teil III, Richtlinien für Verarbeitung und Handel, 1 Allgemeine Anforderungen, 1.10 Kennzeichnung (Bezugsquelle siehe Seite 12)

Anforderungen zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben nach Lebensmittel- und Biorecht (siehe Seiten 2–5) müssen Knospe-Produkte folgende Angaben enthalten:

12 Knospe-Logo:

- a. Knospe-Produkte aus mindestens 90 % Schweizer Knospe-Rohstoffen (Logo mit Schweizer Flagge); keine Zutaten aus Umstellungsbetrieben



- b. Knospe-Produkte mit mehr als 10 % ausländischen Knospe-Rohstoffen (Logo ohne Schweizer Flagge)



- c. Umstellungsknospe Landwirtschaft (Logo mit und ohne Schweizer Flagge, je nach Anteil Schweizer Knospe-Produkte) für Produkte mit Zutaten aus Knospe-Umstellungsbetrieben



Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft.



Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft.

Der Hinweis muss direkt neben dem Logo stehen.

- d. Umstellungsknospe Verarbeitung (nur ohne Schweizer Flagge) für verarbeitete Produkte, die nicht vollständig den Bio Suisse Verarbeitungsrichtlinien entsprechen (z. B. Rohstoff nach Bio-Verordnung statt Knospe-Rohstoff oder ein nicht erlaubter Verarbeitungsschritt) (bewilligungspflichtig)



Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richtlinien.

Der Hinweis muss direkt neben dem Logo stehen.

Für alle gilt:

- Die Wort-Bildmarke darf nicht verändert werden.
- Die Wort-Bildmarke muss frei stehen.
- Das Knospe-Logo muss auf der Frontseite stehen.
- Das Wort «Knospe» ist immer in Einzahl zu verwenden, z. B. «Knospe-Produkte».

13 Knospe-Lizenznehmer:

Lizenznehmer:

Knospe-Lizenznehmer: Name, PLZ, Ort *oder*

🌿 Lizenznehmer: Name, PLZ, Ort

Produzent: Name, PLZ, Ort

14 Verarbeitungsverfahren:

In den produktspezifischen Richtlinien von Bio Suisse ist gelistet, welche Verarbeitungsschritte auf Etiketten speziell aufgeführt werden müssen; dazu gehören z. B. Wärmebehandlungen wie UHT oder Pasteurisation, Bactofugation, Tiefkühlen etc.

15 Herkunft der Rohstoffe:

- Wird ein **Produkt mit der Bio Suisse Knospe** ausgezeichnet, muss die Herkunft der Rohstoffe nicht speziell angegeben werden.
- Wird ein **Produkt mit der Knospe ohne Schweizer Flagge** ausgezeichnet, muss bei allen Zutaten mit einem Anteil über 10 % im Verzeichnis der Zutaten die Herkunft der Rohstoffe angegeben werden.

Die Herkunft der namensgebenden / wertgebenden Zutat muss immer angegeben werden.

Das Herkunftsland wird in Klammern hinter die entsprechende Zutat gesetzt. Das Herkunftsland im Verzeichnis der Zutaten kann ausgeschrieben oder mit dem Länderkürzel angegeben werden. Wenn dies nicht möglich ist, kann die Angabe in geeigneter Form nach dem Verzeichnis erfolgen.

Spezialfälle

- **Wildsammlung:** Bei vollständig aus Wildsammlung bestehenden Obst- und Gemüseerzeugnissen muss in der Sachbezeichnung «zertifizierte Wildsammlung» stehen. Bei teilweise aus Wildsammlung bestehenden Erzeugnissen muss dieser Hinweis im Verzeichnis der Zutaten erfolgen.
- **Gebindeetiketten für Früchte und Gemüse:** Die Gebindeetikette muss sowohl den Namen oder den Code des Abpackbetriebes als auch denjenigen des Produzenten enthalten.

Beispiele (inkl. verschiedene Möglichkeiten der Deklaration):

BIO SUISSE

Bio-Wienerli

Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert

Zutaten: Bio-Rindfleisch 28 %, Bio-Schweinefleisch 23 %, Eis, Bio-Speck, Bio-Schwarte, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Stabilisator: E 331, Bio-Gewürze, Kochsalz jodiert, Bio-Zucker, Bio-Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaitling

Verbrauchen bis: 30.9.20xx

Hergestellt in der Schweiz

Knospe-Lizenznehmer:

Hersteller: Metzger GmbH, Fleischstrasse 10, 4000 Basel

Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

200 g (4 x 50 g) L1234

*

Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx

BIO

Bio-Dinkel-Mandelstängeli

Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 % (Deutschland, Schweiz), Mandeln 26 % (Europa), Rohrohrzucker (Paraguay), Butter (Schweiz), Vollei (Schweiz), Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion.

Mindestens haltbar bis: 31.12.20xx

Hergestellt in der Schweiz

Knospe-Lizenznehmer:

Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich

280 g

*

Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx

BIO

Bio-Joghurt Himbeer

Zutaten: Vollmilchjoghurt * (Vollmilch past., Magermilchpulver, Milchproteinpulver) (CH), Rohrzucker roh * (PY), Himbeeren 9% * (EU), Zitronensaft *

* aus biologischer Produktion

Verbrauchen bis: 15.06.20xx

Hergestellt in der Schweiz

Lizenznehmer:

Muster AG, Milchstrasse 5, 5070 Frick

Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

180 g EM654321

*

Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx

Legende: (schwarz: Lebensmittelrecht, rot: CH Bio-Verordnung, grün: Bio Suisse)

- ① Sachbezeichnung
- ① Bio in der Sachbezeichnung
- ② Verzeichnis der Zutaten
- ② Angabe, welche Zutat biologisch produziert ist
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft/Produktionsland
- ⑤ Name des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos
- ⑨ Allergene
- ⑩ Nährwertdeklaration (* freiwillig für direkt oder über lokale Läden verkaufte, handwerklich hergestellte Lebensmittel)
- ⑪ Code der Zertifizierungsstelle
- ⑫ Knospe-Logo
- ⑬ Knospe-Lizenznehmer
- ⑭ Verarbeitungsverfahren
- ⑮ Herkunft der Rohstoffe

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seiten 2, 4 und 6.

Freigabe der Etiketten

Für **Lizenznehmer** ist die Freigabe der Etiketten durch die Bio Suisse Geschäftsstelle zwingend. Für **Produzenten** ist die Überprüfung der Etiketten durch die Bio Suisse Geschäftsstelle empfohlen.

Knospe-Logos

Die Knospe-Logos können von www.bio-suisse.ch heruntergeladen werden. Der Download erfordert einen Benutzernamen und ein Kennwort. Diese können von Produzenten und Lizenznehmern bei Bio Suisse angefordert werden.

Kennzeichnung nach Demeter

Grundlage

Demeter-Konvention, Anhang III: jeweils die aktuelle Version der Richtlinien für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen (Bezugsquelle siehe Seite 12)

Anforderungen zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben nach Lebensmittel- und Biorecht (siehe Seiten 2–5) müssen Demeter-Produkte folgende Angaben enthalten:

16 Demeter-Markenbild:



Das Demeter-Markenbild kann verwendet werden für:

a. Erzeugnisse mit mindestens 90 % Demeter-Zutaten

- Mindestens 90 % der Rohstoffe aus Demeter-zertifiziertem Anbau (bei nicht Verfügbarkeit: in absteigender Reihenfolge Knospe-Qualität, CH-Bioqualität)
- Namensgebende Zutat in Demeter-Qualität, ausgenommen Gewürze, sofern der Gewichts- oder Volumenanteil unter 2 % der landwirtschaftlichen Zutaten liegt.
- 100 % der landwirtschaftlichen Zutaten aus biologischer Produktion
- Verarbeitungsrichtlinien vollständig erfüllt.

b. Erzeugnisse mit mindestens 66 % Demeter-Zutaten

- Hinweis auf den Status des Rohstoffs im Verzeichnis der Zutaten: «Demeter», «in Umstellung auf Demeter» oder «Bio»
- Der Demeter-Anteil wird nach dem Verzeichnis der Zutaten deklariert.
- Eine befristete Ausnahmegewilligung ist zwingend nötig für neue Produkte mit mindestens 66 % Demeter-Anteil. Nach Ablauf der Bewilligung muss ein Demeter-Anteil von mindestens 90 % erreicht werden.

Das Demeter-Markenbild darf **nicht** für Produkte verwendet werden, die weniger als 66 % Demeter-Zutaten enthalten.

c. Erzeugnisse mit mindestens 10 % Demeter-Zutaten

- Hinweis auf Demeter im Verzeichnis der Zutaten möglich.

Die Demeter-Verarbeitungsrichtlinien müssen für alle Produkte und Verarbeitungsstufen eingehalten werden.

Für die Platzierung des Markenbildes gelten folgende Vorgaben:

- Das Markenbild steht unabhängig von der Sachbezeichnung und dem Markennamen im oberen Drittel, bevorzugt am oberen Rand in der Mitte der Etikette (für weitere Details siehe Kennzeichnungsrichtlinien).
- Die Grösse des Markenbildes beträgt etwa 1/3 der Breite des Sichtfeldes (mindestens 20 mm, maximal 50 mm).

17 Verzeichnis der Zutaten:

Im Verzeichnis der Zutaten muss die Anbauqualität detailliert angegeben werden:

- **Demeter-Zutat** (bei Produkten mit mindestens 10 % Demeter-Zutaten)
- **Kennzeichnung der Anbauqualität der einzelnen Zutaten** mit Symbolen und Präzisierung mit einer Legende am Ende des Verzeichnisses, z. B.:
 - * Demeter
 - ° Knospe
 - + biologisch

18 Demeter-Leitaussage:

Es kann eine Demeter-Leitaussage verwendet werden, z. B. «Demeter-Lebensmittel sind Natur pur. Die biodynamische Landwirtschaft stärkt die Pflanzen und fördert die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig. Sie steht für Kühe mit Hörnern und geschlossene Kreisläufe auf dem Hof.» (siehe dazu auch in der Kennzeichnungsrichtlinie unter www.demeter.ch).

19 Zertifizierungsstelle:

bio.inspecta

Beispiele (inkl. verschiedene Möglichkeiten der Deklaration):

Die Anforderungen an Produkte in Demeter-Qualität sind sehr hoch. Einzelne Zusatzstoffe und Zutaten sind nicht erlaubt. Sie sind deshalb in den Beispielen durchgestrichen.

demeter

① **Wienerli**

Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert

② **Zutaten:** Rindfleisch 28 % *, Schweinefleisch 23 % *, Eis, Speck *, Schwarte *, ~~Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250)~~, Stabilisator: Natriumcitrat, Gewürze *, Kochsalz ~~jodiert~~, Zucker, Zitronensaft *, Wursthülle: Schafsaibling

⑭ * Demeter

② Alle landwirtschaftlichen Zutaten (ausser der Wursthülle) stammen aus Demeter-Produktion oder aus biologischer Produktion.

③ **Verbrauchen bis:** 30.9.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Hersteller:**
Metzger GmbH, Fleischstrasse 10, 6000 Basel

⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ *

⑪ **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006

⑰

demeter

① **Dinkel-Mandelstängeli**

② **Zutaten:** Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrrohrzucker, ~~Butter, Vollei~~, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

② Alle landwirtschaftlichen Zutaten

⑭ stammen aus Demeter-Produktion.

③ **Mindestens haltbar bis:** 31.12.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Hersteller:**
Bäckerei,
Brotstrasse 5, 8000 Zürich

⑦ 280 g

⑩ *

⑪ **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006

⑰

demeter

① **Joghurt Himbeer**

② **Zutaten:** Vollmilchjoghurt * (Vollmilch, ~~Magermilchpulver, Milchproteinpulver~~), Rohrzucker roh *, Himbeeren 9% *, Zitronensaft °

⑰ * aus Demeter-Produktion
° aus biologischer Produktion

⑱ Demeter-Lebensmittel sind Natur pur. Die biodynamische Landwirtschaft stärkt die Pflanzen und fördert die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig. Sie steht für Kühe mit Hörnern und geschlossene Kreisläufe auf dem Hof.

③ **Verbrauchen bis:** 15.06.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Hersteller:**
Muster AG,
Milchstrasse 5, 5070 Frick

⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ *

⑪ **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006

⑰

Legende: (schwarz: Lebensmittelrecht, rot: CH Bio-Verordnung, orange: Demeter)

- ① Sachbezeichnung
- ② Verzeichnis der Zutaten
- ② Angabe, welche Zutat biologisch produziert ist
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft/Produktionsland
- ⑤ Name des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos
- ⑨ Allergene
- ⑩ Nährwertdeklaration (* freiwillig für direkt oder über lokale Läden verkaufte, handwerklich hergestellte Lebensmittel)

- ⑪ Code der Zertifizierungsstelle
- ⑭ Demeter-Markenbild
- ⑰ Verzeichnis der Zutaten
- ⑱ Demeter-Leitaussage
- ⑰ Zertifizierungsstelle (CH-BIO-006)

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seiten 2, 4, 6 und 8.

Freigabe der Etiketten

Für Lizenznehmer und Produzenten ist die Freigabe der Etiketten durch die Demeter Geschäftsstelle zwingend.

Doppellabeling Demeter und Knospe

Grundlage

Produkte, die sowohl den Demeter- als auch den Bio Suisse Richtlinien entsprechen, können beide Markenbilder verwenden, sofern mit beiden Organisationen ein Vertrag besteht.

Anforderungen

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben nach Lebensmittel- und Biorecht (siehe Seiten 2–5) müssen doppelt gelabelte Produkte folgende Angaben enthalten:

20 Lizenznehmer:

- **Bei genügend Platz:**
«Demeter- & Knospe Lizenznehmer: ... »
- **Bei knappem Platz:**
«Lizenznehmer: ... »

21 Platzierung der Label:

- Produkte, die sowohl den Demeter- als auch den Bio Suisse Richtlinien entsprechen, können beide Markenbilder verwenden.
- Das Demeter-Markenbild und das Knospe-Logo sind auf der Etikettenvorderseite angebracht. Das Demeter-Logo steht immer oben, die Bio Suisse Knospe nicht auf gleicher Höhe wie das Demeter-Logo.

22 Auslobung im Verzeichnis der Zutaten:

Mono-Produkte:


- Zutat in Klammer mit «(Demeter / Knospe)» kennzeichnen, z. B. Bio-Hafer (Demeter / Knospe).

Zusammengesetzte Produkte:

- Mindestens 90 % der Zutaten müssen Demeter-zertifiziert sein.
- Alle landwirtschaftlichen Zutaten doppelt gelabelt: «Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion (Demeter / Knospe).»
- Teilweise doppelt gelabelt: * Demeter, ° Knospe, «Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion.» Doppelt gelabelte Zutaten tragen beide Symbole * °.

Beispiele (inkl. verschiedene Möglichkeiten der Deklaration):

16
12
21



Wienerli

Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert

② **Zutaten:** Rindfleisch 28 %, Schweinefleisch 23 %, Eis, Speck, Schwarte, Stabilisator: Natriumcitrat, Gewürze, Kochsalz, Zucker, Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaftling

② Alle landwirtschaftlichen Zutaten (ausser der Wursthülle) stammen aus biologischer Produktion

22 (Demeter / Knospe).

③ **Verbrauchen bis:** 30.9.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Demeter- & Knospe-Lizenznehmer:**

13 Metzger GmbH, Fleischstrasse 10,
20 6000 Basel

⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.


⑦ 200 g (4 x 50 g) ⑧ L1234

⑩ *

11 **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006

19

16
12
21



Dinkel-Mandelstängeli

② **Zutaten:** Dinkel-Halbweissmehl 32 % (Deutschland, Schweiz), Mandeln 26 % (Europa), Rohrohrzucker (Paraguay),

⑨ **Butter** (Schweiz), **Vollei** (Schweiz), Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

② Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion

22 (Demeter / Knospe).

③ **Mindestens haltbar bis:** 31.12.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Lizenznehmer:**

13 Bäckerei,
20 Brotstrasse 5, 8000 Zürich


⑦ 280 g

⑩ *

11 **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006

19

16
12
21



Joghurt Himbeer

② **Zutaten:** Vollmilchjoghurt* ° (Vollmilch past.) (CH), Rohrzucker roh* ° (PY), Himbeeren 9%* ° (EU), Zitronensaft °

22 * Demeter, ° Knospe

② Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischem Anbau

③ **Verbrauchen bis:** 15.06.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

⑤ **Lizenznehmer:**

13 Muster AG,
20 Milchstrasse 5, 5070 Frick

⑥ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

⑦ 180 g ⑧ EM654321

⑩ *

11 **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006

19

Legende: (schwarz: Lebensmittelrecht, rot: CH Bio-Verordnung, orange: Demeter, blau: Doppellabeling)

- ① Sachbezeichnung
- ② Verzeichnis der Zutaten
- ② **Angabe, welche Zutat biologisch produziert ist**
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft/Produktionsland
- ⑤ Name des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos
- ⑨ Allergene
- ⑩ Nährwertdeklaration (* freiwillig für direkt oder über lokale Läden verkaufte, handwerklich hergestellte Lebensmittel)
- 11 **Code der Zertifizierungsstelle**
- 12 **Knospe-Logo**
- 13 **Lizenznehmer**

- 14 **Verarbeitungsverfahren**
- 15 **Herkunft der Rohstoffe**
- 16 **Demeter-Markenbild**
- 19 **Zertifizierungsstelle (CH-BIO-006)**
- 20 **Lizenznehmer**
- 21 **Platzierung der Label**
- 22 **Auslobung im Verzeichnis der Zutaten**

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seiten 2, 4, 6, 8 und 10.

Freigabe der Etiketten

Für **Lizenznehmer** ist die Freigabe der Etiketten durch die Geschäftsstellen von Demeter und Bio Suisse zwingend.

Für **Produzenten** ist die Freigabe durch die Demeter Geschäftsstelle zwingend, durch die Bio Suisse Geschäftsstelle freiwillig.

Auskunft

Kennzeichnung

Bio Suisse

Tel. +41 (0)61 204 66-66, Fax -11
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Demeter

Schweizerischer Demeter Verband
Tel. +41 (0)61 706 96 47, Fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Kontakt: Regula Bickel,
Tel. +41 (0)62 865-0422, regula.bickel@fiBL.org
info.suisse@fiBL.org, www.fibl.org

Zertifizierungsstellen

bio.inspecta AG

Tel. +41 (0)62 865 63 33, Fax -01
admin@bio-inspecta.ch, www.bio-inspecta.ch

Bio Test Agro AG (BTA)

Tel. +41 (0)31 722 10 70, Fax -71
info@bio-test-agro.ch, www.bio-test-agro.ch

Institut für Marktökologie (IMO)

Abt. Schweiz, Tel. +41 (0)71 626 06 34, Fax -23
schweiz@imo.ch, www.imo.ch

ProCert Bern

Tel. +41 (0)31 560 67 67, Fax -60
bern@procert.ch, www.procert.ch

Grundlagen

Lebensmittelrecht

Übersicht über alle Gesetze und Verordnungen

www.blv.admin.ch > Lebensmittel und Ernährung >
Rechts- und Vollzugsgrundlagen > Gesetzgebung
→ Direktlink

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02 LGV)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische
Rechtssammlung > Suche nach 817.02
→ Direktlink

Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (SR 817.022.16 LIV)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische
Rechtssammlung > Suche nach 817.022.16
→ Direktlink

Mengenangabeverordnung (SR 941.204 MeAV)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische
Rechtssammlung > Suche nach 941.204
→ Direktlink

Verordnung des EJPD (MeAV-EJPD, SR 941.204.1)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische
Rechtssammlung > Suche nach 941.204.1
→ Direktlink

Preisbekanntgabeverordnung (PBV, SR 942.211)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische
Rechtssammlung > Suche nach 942.211
→ Direktlink

Biogesetzgebung

Bio-Verordnung (SR 910.18)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische
Rechtssammlung > Suche nach 910.18
→ Direktlink

Verordnung des WBF (SR 910.181)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische
Rechtssammlung > Suche nach 910.181
→ Direktlink

Bio Suisse Richtlinien

www.bio-suisse.ch > Verarbeiter & Händler >
Regelwerk & Merkblätter
→ Direktlink

Demeter-Richtlinien

www.demeter.ch > Bauern und Verarbeiter >
Richtlinien > Kennzeichnungsrichtlinie
→ Direktlink

Impressum

Herausgeber und Vertrieb:

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL
Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick
Tel. +41 (0)62 8657-272, Fax -273
info.suisse@fiBL.org, www.fibl.org

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel
Tel. +41 (0)61 204 66-66, Fax -11
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

Schweizerischer Demeter Verband

Burgstrasse 6, CH-4410 Liestal
Tel. +41 (0)61 706 96 43, Fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Autorin: Regula Bickel (FiBL)

Mitarbeit und Durchsicht: Bettina Holenstein
(Demeter), Luana Cresta (BLW), Christine Siegrist
(Lebensmittelinspektorat Stadt Zürich), Bennan Tong
(FiBL), Janine Wilhelm (Bio Suisse)

Redaktion: Gilles Weidmann (FiBL)

FiBL-Best.-Nr. 1541

Preis: Fr. 9.00 (zzgl. Versandkosten)

Das Merkblatt steht unter shop.fibl.org und den Web-
seiten von Bio Suisse und Demeter auch zum kosten-
losen Download zur Verfügung.

© FiBL, Bio Suisse & Demeter

4. Auflage, 2017