

Kennzeichnung biologischer Lebensmittel

Die Deklaration von Knospe- und Demeter-zertifizierten Lebensmitteln ist für kleine und grosse Lebensmittelfirmen sowie für Hofverarbeiter eine anspruchsvolle Aufgabe.

Das Merkblatt bietet Unterstützung bei der korrekten Deklaration, indem es die Anforderungen und Möglichkeiten zur Kennzeichnung biologischer Lebensmittel gemäss den in der Schweiz geltenden gesetzlichen Grundlagen und privatrechtlichen Richtlinien von Bio Suisse und Demeter übersichtlich darstellt.



Gesetzliche Grundlagen

Die Grundlage für die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Schweiz bildet die Schweizerische Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung (LGV). Einzelheiten zur Kennzeichnung der Lebensmittel hingegen sind in der Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von

Lebensmitteln (LKV) geregelt. Für die Kennzeichnung von Bio-Produkten gelten zusätzlich die Vorgaben der Schweizerischen Bio-Verordnung (BioV). Für den Export von Schweizer Lebensmitteln in die EU kann auf freiwilliger Basis das EU Bio-Logo verwendet werden.

Regelungspyramide



Kennzeichnung nach Lebensmittelrecht

Grundlagen

LMG SR 817.0 / LGV 817.02, Art. 26 /
LKV SR 817.02.021 / ZuV SR 817.022.31 /
LDV SR 916.51 Art. 5 / MeAV 941.204 /
MeAV-EJPD 941.204.1 / PBV 942.211
(Bezugsquellen siehe Seite 12)

Anforderungen

Die folgenden Anforderungen zur Kennzeichnung gelten für alle vorverpackten Lebensmittel:

Die Etiketten vorverpackter Lebensmittel müssen mindestens folgende Angaben enthalten:

- ① **Sachbezeichnung:** Verkehrsübliche Bezeichnung des Produkts, keine Fantasie- oder Markennamen (LKV Art. 3–4)
- ② **Verzeichnis der Zutaten:** In mengenmässig absteigender Reihenfolge; Zusatzstoffe mit Gattung und E-Nummer oder Name; Menge der Zutat in Prozent, wenn in der Sachbezeichnung aufgeführt oder auf dem Produkt abgebildet (LKV Art. 5–10)
- ③ **Haltbarkeit/Datierung:**
Mindesthaltbarkeitsdatum für ungekühlt haltbare Produkte:
 - › Mindestens haltbar bis Tag, Monat, Jahr oder
 - › Mindestens haltbar bis Ende Monat, Jahr**Verbrauchsdatum für gekühlte Produkte:**
 - › Verbrauchen bis Tag, Monat, Jahr (LKV Art. 11–14)
- ④ **Herkunft/Produktionsland:**
 - › Sofern nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung ersichtlich (LKV Art. 15–16)
- ⑤ **Name/Firma mit Adresse des Verarbeitungsbetriebes oder Inverkehrbringers** (LKV Art. 2)
- ⑥ **Hinweis zur Lagerung:** Bei gekühlten oder tiefgekühlten Produkten Angabe der Aufbewahrungstemperatur (LKV Art. 18)
- ⑦ **Mengenangabe:** Gewicht oder Volumen (MeAV SR 941.204)
- ⑧ **Warenlos:** Chargencode oder Haltbarkeitsdatum bzw. Abpack- oder Erntedatum mit Tag und Monat (LKV Art. 19–20)
- ⑨ **Allergene:** Allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (z.B. Erdnüsse, Milch, Sulfite im Wein) in der Zutatenliste hervorheben. (LKV Art 8)

Zusätzliche Anforderungen

- › Angaben an gut sichtbarer **Stelle** in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift anbringen.
- › Angaben in mindestens einer **Amtssprache** (deutsch, französisch oder italienisch) abgefasst.
- › Angabe des Preises in Schweizer Franken auf dem Produkt oder in unmittelbarer Nähe des Produkts

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.-% (SR 817.022.111 Art. 3)
- › **Hinweis auf den physikalischen Zustand** (z.B. pulverförmig, konzentriert) **oder auf das angewendete technologische Verfahren**, falls eine Unterlassung täuschend ist. (LKV Art. 17)
- › **Aufbewahrungshinweis:** Tiefgefrorene Produkte müssen zusätzlich mit dem Hinweis «tiefgekühlt» und einem Hinweis über die Behandlung nach dem Auftauen versehen werden. (LKV Art. 18)
- › **Gebrauchsanleitung:** Falls die Verwendung unklar ist. (LKV Art. 2)
- › **Nährwertkennzeichnung:** Ist freiwillig, ausser bei Speziallebensmitteln. Vorsicht bei gesundheitsbezogenen Hinweisen (health claim)! (LKV Art. 22–29)
- › **Identitätskennzeichnung für tierische Lebensmittel:** Angabe der Bewilligungsnummer des Betriebes für Fleisch, Eier, Milch und deren Produkte. (LKV Art. 30–32)

Freigabe der Etiketten

Die Freigabe der Etikette ist nicht notwendig.

Bei Fragen zur Kennzeichnung bietet das im Kanton zuständige Lebensmittelinspektorat Hilfe an (www.kantonschemiker.ch).

Beispiele:

<p>① Wienerli</p> <p>Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert</p> <p>② Zutaten: Rindfleisch 28 %, Schweinefleisch 23 %, Eis, Speck, Schwarte, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Stabilisator: E 331, Gewürze, Kochsalz jodiert, Zucker, 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>① Dinkel-Mandelstängeli</p> <p>② Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, Butter, Vollei, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt</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>① Joghurt Himbeer</p> <p>② Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch, Magermilchpulver, Milchproteinpulver), Rohrzucker roh, Himbeeren 9 %, Zitronensaft</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>
---	--	--

Legende:

- ① Sachbezeichnung
- ② Zusammensetzung (Zutaten), Verzeichnis der Zutaten (in absteigender Reihenfolge)
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft/Produktionsland
- ⑤ Name/Firma
- ⑥ Hinweise zur Lagerung (gekühlt, tiefgekühlt)
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos (nicht notwendig, wenn die Haltbarkeit mit Monat und Tag angegeben wird)
- ⑨ Allergene

Kennzeichnung nach CH Bio-Verordnung

Grundlagen

Bio-Verordnung SR 910.18
Verordnung des WBF SR 910.181
(Bezugsquellen siehe Seite 12)

Anforderungen zusätzlich zum Lebensmittelrecht

Zusätzlich zu den Vorgaben nach Lebensmittelrecht (siehe Seiten 2–3) gelten für Bioprodukte folgende Anforderungen:

Produkte mit mehr als 95 % biologischen Zutaten im Endprodukt:

- ① **Bio in der Sachbezeichnung** darf stehen, sofern mind. 95 % der landwirtschaftlichen Zutaten biologisch und die Anforderungen nach Bio-Verordnung Art. 16j erfüllt sind (Ausnahmen: siehe Spezialfälle).
- ② **Zutatenliste:** In der Zutatenliste muss angegeben werden, welche Zutaten biologisch sind (siehe auch Spezialfälle). Die möglichen Varianten sind auf den Beispietiquetten aufgeführt (siehe Seite 5). (BioV Art. 17–21)
- ⑩ **Code der Zertifizierungsstelle:** Der Code muss immer angegeben werden.

Codenummern der Zertifizierungsstellen

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 zur Bio-Verordnung:

- › **Produkte mit weniger als 95 % biologischen Zutaten** im Endprodukt (übrige Zutaten nach Anhang 3, 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:** «Bio» darf bei zusammengesetzten Produkten nicht in der Sachbezeichnung stehen. Monoprodukte dürfen in der Sachbezeichnung «Bio» enthalten (Einschränkungen siehe BioV Art. 20). Der Pflichthinweis lautet: «Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft».
- › **Produkte aus nicht geregelten Rohstoffen:** «Bio» darf bei der entsprechenden Zutat in der Sachbezeichnung stehen, z.B. «Thunfisch in Bio-Olivenöl».

Freigabe der Etiketten

Die Freigabe der Etikette durch die zuständige Zertifizierungsstelle ist obligatorisch.

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: E 250), Stabilisator: E 331, 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 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<p>① Bio-Dinkel-Mandelstängeli</p> <p>② Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, Butter, Vollei, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt</p> <p>③ Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion.</p> <p>④ Mindestens haltbar bis: 31.12.20xx</p> <p>⑤ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑥ Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich</p> <p>⑦ 280 g</p> <p>⑩ 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>③ * aus biologischer Produktion</p> <p>④ Verbrauchen bis: 15.06.20xx</p> <p>⑤ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑥ Muster AG, Milchstrasse 5, 5070 Frick</p> <p>⑦ Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p> <p>⑧ 180 g ⑨ EM654321</p> <p>⑩ CH-BIO-xxx</p>
--	---	--

Legende:

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

- ① Sachbezeichnung
- ① **Bio in der Sachbezeichnung**
- ② Zusammensetzung (Zutaten), Verzeichnis der Zutaten (in absteigender Reihenfolge)
- ② **Zutatenliste: Angabe, welche Zutat biologisch produziert ist**
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft/Produktionsland
- ⑤ Name bzw. Firma
- ⑥ Hinweise zur Lagerung (gekühlt, tiefgekühlt)
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos (nicht notwendig, wenn die Haltbarkeit mit Monat und Tag angegeben wird)
- ⑨ Allergene
- ⑩ **Code der Zertifizierungsstelle**

Verwendung des EU Bio-Logos



CH-BIO-xxx
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft



CH-BIO-xxx
Schweiz

Das EU Bio-Logo darf auf freiwilliger Basis auch in der Schweiz verwendet werden. Bei Verwendung des Logos sind folgende Angaben obligatorisch (EG-Öko-Basisverordnung 834/2007 Art. 24):

- Erzeugungsort unmittelbar unter der Zertifizierungsstelle:
 - EU-Landwirtschaft: «98 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus der EU.» (auch Angabe «Schweiz» möglich)
 - Nicht-EU-Landwirtschaft: «98 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen von ausserhalb der EU.» (auch hier gilt: Angabe des/der Herkunftslandes bzw. -länder möglich)
 - EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft: «Die landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen teilweise aus der EU, teilweise von ausserhalb der EU.»
- Die Codenummer der Zertifizierungsstelle muss im gleichen Sichtfeld wie das EU Bio-Logo angebracht werden.

Das Logo und das dazugehörige Handbuch können unter <http://ec.europa.eu/agriculture/organic> abgerufen werden.

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 der LGV und BioV (siehe Seiten 2–5) müssen Knospe-Produkte folgende Angaben enthalten:

11 Knospe-Logo

- a. Knospe-Produkte aus mindestens 90 % CH-Rohstoffen



- b. Knospe-Produkte mit mehr als 10 % ausländischen Rohstoffen



- c. Knospe-Produkte aus Umstellungsbetrieben (mit und ohne Schweizer Flagge, je nach Anteil Schweizer Bioprodukte).



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 angebracht werden.

Die 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.

- Die Wort-Bildmarke darf nicht verändert werden.
- Die Wort-Bildmarke muss frei stehen und darf nicht in ein anderes Label/Logo integriert werden.
- Das Wort «Knospe» ist immer in Einzahl zu verwenden, z.B. «Knospe-Produkte».

12 Adresse

Lizenznehmer:

- a. Knospe-Lizenznehmer: Name, PLZ, Ort oder
- b.  Lizenznehmer: Name, PLZ, Ort

Produzent:

Name, PLZ, Ort

13 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.

14 Herkunft der Rohstoffe

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

Zusätzlich muss immer die Herkunft der namensgebenden Zutat angegeben werden.

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

<p> BIO SUISSE</p> <p>① Bio-Wienerli Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert</p> <p>② 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: Schafsaftling</p> <p>③ Verbrauchen bis: 30.9.20xx</p> <p>④ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑫ Knospe-Lizenznehmer:</p> <p>⑤ 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 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<p> BIO</p> <p>① Bio-Dinkel-Mandelstängeli</p> <p>② Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 % (Deutschland, Schweiz), Mandeln 26 % (Europa), Rohrohrzucker (Paraguay), Butter (Schweiz), Vollei (Schweiz), 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>⑫ Knospe-Lizenznehmer:</p> <p>⑤ Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich</p> <p>⑦ 280 g</p> <p>⑩ Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<p> BIO</p> <p>① Bio-Joghurt Himbeer</p> <p>② Zutaten: Vollmilchjoghurt* (Vollmilch past., Magermilchpulver, Milchproteinpulver) (CH), Rohrzucker roh* (PY), Himbeeren 9 %* (EU), Zitronensaft*</p> <p>② * aus biologischer Produktion</p> <p>③ Verbrauchen bis: 15.06.20xx</p> <p>④ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑫ Lizenznehmer:</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 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>
---	--	---

Legende:

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

- ① Sachbezeichnung
- ① **Bio in der Sachbezeichnung**
- ② Zusammensetzung (Zutaten), Verzeichnis der Zutaten (in absteigender Reihenfolge)
- ② **Zutatenliste: Angabe, welche Zutat biologisch produziert ist**
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft
- ⑤ Name/Firma
- ⑥ Hinweise zur Lagerung (gekühlt, tiefgekühlt)
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos (nicht notwendig, wenn die Haltbarkeit mit Monat und Tag angegeben wird)
- ⑨ Allergene
- ⑩ **Code der Zertifizierungstelle**
- ⑪ **Knospe-Logo**
- ⑫ **Knospe-Lizenznehmer**
- ⑬ **Verarbeitungsverfahren**
- ⑭ **Herkunft der Rohstoffe**

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.

Verwendung des EU Bio-Logos

- › Nationale und private Labels dürfen parallel verwendet werden.
- › Für Bio Suisse Produkte gilt: Das Knospe-Logo steht auf der Frontseite, das EU Bio-Logo auf der Rückseite und darf höchstens so gross sein wie das Knospe-Logo.

Kennzeichnung nach Demeter

Grundlage

Demeter-Konvention Teil III: Richtlinien für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen (Bezugsquelle siehe Seite 12)

Anforderungen zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben der LGV und der BioV (siehe Seiten 2–5) müssen Demeter-Produkte folgende Angaben enthalten:

15 Demeter-Markenbild



Ausgezeichnet biodynamisch.

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 in der Zutatenliste: «in Umstellung auf Demeter», «Knospe» oder «Bio»

Das Demeter-Markenbild darf **nicht** verwendet werden für:

c. Erzeugnisse mit mindestens 10 % Demeter-Zutaten

- › Hinweis auf Demeter in der Zutatenliste möglich

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

Für die Auslobung nach **b** und **c** muss eine Ausnahmegewilligung eingeholt werden. Eine befristete Ausnahmegewilligung für neue Produkte mit max. 33 % der Zutaten aus «in Umstellung auf

Demeter» oder aus Bio-Zertifizierung ist möglich, sofern nach Ablauf der Ausnahmegewilligung die Produkte in Demeter-Qualität verfügbar sind.

Für die Platzierung des Markenbildes gelten folgende Vorgaben:

- › Das Markenbild steht unabhängig von der Sachbezeichnung und dem Markennamen am oberen Sichtfeldrand. Oberhalb des Markenbildes dürfen keine grafischen Elemente platziert werden (für weitere Details siehe Kennzeichnungsrichtlinien).
- › Die Grösse des Markenbildes beträgt etwa 1/3 der Breite des Sichtfeldes (mind. 20 mm, max. 50 mm).

16 Zutatenverzeichnis

- › Im Zutatenverzeichnis muss die Anbauqualität detailliert angegeben werden.

a. Demeter-Zutat (bei Produkten mit mind. 10 % Demeter-Zutaten)

b. Kennzeichnung der Anbauqualität der einzelnen Zutaten mit *, **, *** und Präzisierung mit einer Legende am Ende der Zutatenliste:

- *** Demeter
- ** Knospe
- * biologisch

17 Demeter-Leitaussage

- › Die folgende Demeter-Leitaussage kann verwendet werden: «Dieses Lebensmittel ist voller Lebenskraft – angebaut, geerntet und schonend verarbeitet im Einklang mit der Natur. Es unterliegt vom Anbau bis zum Vertrieb den strengen Qualitätskontrollen von Demeter.»
- › Zusätzlich ist die folgende fakultative Aussage möglich: «Biologisch-dynamische Landwirtschaft macht Böden nachhaltig fruchtbar und bürgt für eine wesensgemässe Tierhaltung.»

18 Zertifizierungsstelle

bio.inspecta

Freigabe der Etiketten

Für **Lizenznehmer** und **Produzenten** ist die Freigabe der Etiketten durch die Demeter-Markenschutzkommission zwingend.

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 vorliegenden Etiketten durchgestrichen.

demeter
Ausgezeichnet biodynamisch.

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

② **Zutaten:** Rindfleisch 28 %*, Schweinefleisch 23 %*, Eis, Speck*, Schwarte*, ~~Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E-250)~~, Stabilisator: Natrium-citrat, Gewürze*, Kochsalz ~~jodiert~~, Zucker, Zitronensaft*, Wursthülle: Schaf-saitling

⑩ * 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 **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006
⑱

demeter
Ausgezeichnet biodynamisch.

① **Dinkel-Mandelstängeli**

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

② Alle landwirtschaftlichen Zutaten
⑩ 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 **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006
⑱

demeter
Ausgezeichnet biodynamisch.

① **Joghurt Himbeer**

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

⑩ *** aus Demeter-Produktion
** aus biologischer Produktion (Knospe)

⑩ Dieses Lebensmittel ist voller Lebenskraft – angebaut, geerntet und schonend verarbeitet im Einklang mit der Natur. Es unterliegt vom Anbau bis zum Vertrieb den strengen Qualitätskontrollen von Demeter. Biologisch-dynamische Landwirtschaft macht Böden nachhaltig fruchtbar und bürgt für eine wesensgemässe Tierhaltung.

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 **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-006
⑱

Legende:

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

- ① Sachbezeichnung
- ② Zusammensetzung (Zutaten), Verzeichnis der Zutaten (in absteigender Reihenfolge)
- ② **Zutatenliste: Angabe, welche Zutat biologisch produziert ist**
- ③ Haltbarkeit/Datierung
- ④ Herkunft
- ⑤ Name/Firma
- ⑥ Hinweise zur Lagerung (gekühlt, tiefgekühlt)
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos (nicht notwendig, wenn die Haltbarkeit mit Monat und Tag angegeben wird)
- ⑨ Allergene
- ⑩ **Code der Zertifizierungstelle**
- ⑱ **Demeter-Markenbild**
- ⑱ **Zutatenverzeichnis**
- ⑱ **Demeter-Leitaussage**
- ⑱ **Zertifizierungsstelle (CH-BIO-006)**

Doppellabelling 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 der LGV und der BioV (siehe Seiten 2–5) müssen doppelt gelabelte Produkte folgende Angaben enthalten:

19 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.

20 Auslobung in der Zutatenliste:

Mono-Produkte:

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

Zusammengesetzte Produkte:

- › Mindestens 90 % der Zutaten müssen Demeter-zertifiziert sein.
- › Alle landwirtschaftlichen Zutaten doppelt gelabelt: «Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischem Anbau (Demeter/Knospe).»
- › Teilweise doppelt gelabelt:
** Demeter, * Knospe, «Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischem Anbau.»

Beispiele (inkl. verschiedene Möglichkeiten der Deklaration):

<p>15 11 19</p> <p>demeter Ausgezeichnet biodynamisch.</p> <p> BIOSUISSE</p> <p>1 Wienerli Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert</p> <p>2 Zutaten: Rindfleisch 28 %, Schweinefleisch 23 %, Eis, Speck, Schwarte, Stabilisator: Natriumcitrat, Gewürze, Kochsalz, Zucker, Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaitlein</p> <p>2 Alle landwirtschaftlichen Zutaten (ausser der Wursthülle) stammen aus biologischem Anbau</p> <p>20 (Demeter/Knospe).</p> <p>3 Verbrauchen bis: 30.9.20xx</p> <p>4 Hergestellt in der Schweiz</p> <p>5 Lizenznehmer:</p> <p>12 Metzger GmbH, Fleischstrasse 10, 6000 Basel</p> <p>6 Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p> <p>7 200 g (4 x 50 g) 8 L1234</p> <p>10 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006</p> <p>18</p>	<p>15 11 19</p> <p>demeter Ausgezeichnet biodynamisch.</p> <p> BIO</p> <p>1 Dinkel-Mandelstängeli</p> <p>2 Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 % (Deutschland, Schweiz), Mandeln 26 % (Europa), Rohrohrzucker (Paraguay), Butter (Schweiz), Vollei (Schweiz), Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt</p> <p>2 Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischem Anbau</p> <p>20 (Demeter/Knospe).</p> <p>3 Mindestens haltbar bis: 31.12.20xx</p> <p>4 Hergestellt in der Schweiz</p> <p>5 Lizenznehmer:</p> <p>12 Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich</p> <p>7 280 g</p> <p>10 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006</p> <p>18</p>	<p>15 11 19</p> <p>demeter Ausgezeichnet biodynamisch.</p> <p> BIO</p> <p>1 Joghurt Himbeer</p> <p>2 Zutaten: Vollmilchjoghurt** (Vollmilch past.) (CH), Rohrzucker roh** (PY), Himbeeren 9 %** (EU), Zitronensaft*</p> <p>20 ** Demeter, * Knospe</p> <p>2 Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischem Anbau</p> <p>3 Verbrauchen bis: 15.06.20xx</p> <p>4 Hergestellt in der Schweiz</p> <p>5 Lizenznehmer:</p> <p>12 Muster AG, Milchstrasse 5, 5070 Frick</p> <p>6 Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p> <p>7 180 g 8 EM654321</p> <p>10 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006</p> <p>18</p>
--	--	---

Legende:

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

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Sachbezeichnung | 10 Code der Zertifizierungsstelle |
| 2 Zusammensetzung (Zutaten), Verzeichnis der Zutaten (in absteigender Reihenfolge) | 11 Knospe-Logo |
| 2 Zutatenliste: Angabe, welche Zutat biologisch produziert ist | 12 Lizenznehmer |
| 3 Haltbarkeit/Datierung | 13 Verarbeitungsverfahren |
| 4 Herkunft | 14 Herkunft der Rohstoffe |
| 5 Name bzw. Firma | 15 Demeter-Markenbild |
| 6 Hinweise zur Lagerung (gekühlt, tiefgekühlt) | 18 Zertifizierungsstelle (CH-BIO-006) |
| 7 Mengenangabe | 19 Platzierung der Label |
| 8 Warenlos (nicht notwendig, wenn die Haltbarkeit mit Monat und Tag angegeben wird) | 20 Auslobung in der Zutatenliste |
| 9 Allergene | |

Auskunft

Bei Fragen zur Kennzeichnung von Bioprodukten erhalten Sie Auskunft bei:

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

Bezugsquellen

Lebensmittelgesetzgebung

Lebensmittelrecht (SR 817.0)

Übersicht Verordnungen zur Lebensmittelgesetzgebung:
www.blv.admin.ch > Dokumentation > Gesetzgebung
> Lebensmittel
→ Direktlink

Zusätzliche Verordnungen

Mengenangabeverordnung (MeAV, SR 941.204)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systemat. Rechtssammlung
> Landesrecht > 9 Wirtschaft - Technische Zusammenarbeit >
94 Handel > 941.2 Mass und Gewicht > 941.204
→ Direktlink

Verordnung des EJPD (MeAV-EJPD, SR 941.204.1)

wie MeAV > 941.204.1
→ Direktlink

Preisbekanntgabeverordnung (PBV, SR 942.211)

wie MeAV > 942.2 Preise und Gewinne > 942.211
→ Direktlink

Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV, SR 916.51)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systemat. Rechtssammlung
> Landesrecht > 9 Wirtschaft - Technische Zusammenarbeit >
91 Landwirtschaft > 916.51
→ Direktlink

Biogesetzgebung

Bio-Verordnung (SR 910.18)

www.admin.ch > Bundesrecht > Systemat. Rechtssammlung
> Landesrecht > 9 Wirtschaft - Technische Zusammenarbeit
> 91 Landwirtschaft > 910 Förderung der Landwirtschaft im
Allgemeinen > 910.18
→ Direktlink

Verordnung des WBF (SR 910.181)

wie Bio-Verordnung > 910.181
→ Direktlink

EU BIO-Verordnung (EG-Öko-Basisverordnung 834/2007)

http://eur-lex.europa.eu > Sprache wählen > «2007» für das
Jahr und «834» für die Nummer eingeben
→ Direktlink

Bio Suisse Richtlinien

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

Demeter-Richtlinien

www.demeter.ch > Produzenten > Richtlinien > Kennzeich-
nungsrichtlinie
→ 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 61 706 96 43, Fax -44
info@demeter.ch, www.demeter.ch

Autorin: Regula Bickel (FiBL)

Mitarbeit und Durchsicht: Normen Böttcher, Jürg
Hauri und Sabine Würth (Bio Suisse), Susanna Küffer
(Demeter), Christine Siegrist (Lebensmittelinspektorat
Stadt Zürich), Christine Müller (BLW)

Redaktion:

Gilles Weidmann (FiBL)
FiBL-Best.-Nr.: 1541
Preis: SFr. 9.00 (zuzüglich Versandkosten)

Das Merkblatt ist unter www.shop.fibl.org und den
Internetseiten von Bio Suisse und Demeter kostenlos
abrufbar.

© Bio Suisse, Demeter & FiBL

3. Auflage, 2014