



Merksblatt Kennzeichnung

Gültig ab: 01.02.2024
MD-00084, Version: 06, Seite 1/3

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.zh.ch/kl

Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln

Produktbeispiel

Sandwich mit Fleischkäse **1**

Zutaten: **2**

Toastbrot (**Weizenmehl**, Wasser, Kochsalz, Hefe,
3 Sonnenblumenöl gehärtet, **Soja**mehl, Emulgator
E 471, Konservierungsstoff E 282), **4**

Fleischkäse **30 %** (Schweinefleisch, Speck, Eis, Schwarte,
Rindfleisch, **Milcheiweiss**, Nitritpökelsalz (Kochsalz,
Konservierungsstoff E 250), **Laktose**, Maltodextrin,
Gewürze, Stabilisator **E 331**, Antioxidationsmittel
E 300, Zucker), **5**

Gewürzgurken (Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfit), **11**
Margarine (Emulgator E 471).

Hergestellt in der Schweiz **7**

Sandwich AG
Musterstrasse 15 **8**
8032 Zürich

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie:	1031 kJ / 247 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7.2 g
Kohlenhydrate:	20 g
davon Zucker:	2.3 g
Eiweiss:	8.0 g
Salz:	1.5 g

Aufbewahren bei **höchstens 5 °C** **9**

Zu verbrauchen bis: **06.01.2025** **10**

Weitere Beispiele für andere Produkte

L-234567 **12**

250 g, 250 ml **13**

Tiefkühlprodukt, bei **-18 °C** oder kälter aufbewahren. **9**

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Vor dem Verzehr kochen,

vor dem Verzehr gründlich waschen.

Alkoholgehalt in **% vol.** **14**

Pasteurisiert, gefriergetrocknet, konzentriert, **15**
geräuchert, pulverförmig, rückverdünnt, aufgetaut

Spezifische Kennzeichnungsvorschriften / rechtliche Grundlagen

- 1 Sachbezeichnung / Art. 6 LIV**

Die Sachbezeichnung hat der Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit zu entsprechen. Fantasie- oder Handelsbezeichnungen genügen nicht. Als Sachbezeichnung ist die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung zu verwenden. Falls es keine solche gibt, ist entweder eine verkehrsübliche oder, falls eine solche fehlt, eine beschreibende Bezeichnung zu verwenden.
- 2 Verzeichnis der Zutaten / Art. 8 und Anhang 5 LIV**

Voranzustellen ist eine Überschrift, in der das Wort «Zutaten» erscheint. Alle Zutaten sind in mengenmässig absteigender Reihenfolge anzugeben. Spezifische Vorschriften sind zu beachten.
- 3 Zusammengesetzte Zutaten / Anhang 5 Teil E LIV**

Angabe der Sachbezeichnung sowie deren Zutaten und Zusatzstoffe. Beträgt die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 % des Endproduktes, so kann, sofern die Zusammensetzung in einer Verordnung festgelegt ist, auch nur deren Sachbezeichnung zusammen mit denjenigen Zusatzstoffen angegeben werden, die im Endprodukt noch wirksam sind. Allergene Zutaten sind immer zu deklarieren.
- 4 Allergene / Art. 11 und Anhang 6 LIV**

Immer anzugeben und im Verzeichnis der Zutaten speziell hervorzuheben (z.B. mittels Fettschrift) sind Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können: glutenhaltiges Getreide (genaue Bezeichnung der Art), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch und Laktose, Nüsse (genaue Bezeichnung der Art), Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Auch auf unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen muss hingewiesen werden, sofern entsprechende Schwellenwerte überschritten werden.
- 5 Mengenmässige Angabe von Zutaten / Art. 12 und Anhang 7 LIV**

Falls in der Sachbezeichnung genannt, damit in Verbindung gebracht, durch Worte oder Bilder hervorgehoben, oder für das Lebensmittel charakteristisch, hat die Angabe in Massenprozenten zu erfolgen.
- 6 Deklaration von Zusatzstoffen / Anhang 5 Teil C LIV**

Funktionsklasse und E-Nr. oder Name. Schwefeldioxid und Sulfite sind mit ihrer Funktionsklasse und dem Namen anzugeben, da sie unerwünschte Reaktionen hervorrufen können. Die zulässigen Zusatzstoffe finden sich in der Zusatzstoffverordnung.
- 7 Produktionsland des Lebensmittels und der Zutaten / Art. 15 und 16 LIV**

Sofern nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung ersichtlich. Die Herkunft von Zutaten muss angegeben werden, wenn die Zutat 50 % oder mehr ausmacht (bei Zutaten tierischer Herkunft: ab 20 %) und die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass die Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft.
- 8 Vollständige Adresse / Art. 3 LIV**

Anzugeben ist der Hersteller, der Importeur, der Verpacker oder der Verkäufer. Die alleinige Angabe einer Internetseite ist nicht ausreichend.
- 9 Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen / Art. 14 LIV**

Bei Lebensmitteln, die gekühlt oder tiefgekühlt gelagert werden müssen, sind die Aufbewahrungstemperaturen anzugeben. Erfordert das Lebensmittel besondere Verwendungsbedingungen, sind diese ebenfalls anzugeben.
- 10 Datierung / Art. 13 und Anhang 8 LIV**

Für leicht verderbliche Lebensmittel die gekühlt werden müssen «zu verbrauchen bis...», ansonsten «mindestens haltbar bis...». Siehe auch unser Informationsblatt «[Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum?](#)».

- 11 Nährwertdeklaration / Art. 21 bis Art. 28 und Anhänge 9 bis 12 LIV**
Eine Nährwertdeklaration ist bis auf wenige Ausnahmen obligatorisch. Die Angabe pro 100 g oder 100 ml umfasst mindestens die Energie in kJ und kcal sowie den Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz in Gramm.
- 12 Warenlos / Art. 19 und Art. 20 LIV**
Das Warenlos dient dazu, die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Ein Warenlos (auch «Charge» genannt) umfasst alle Produktions- oder Verkaufseinheiten, die unter praktisch den gleichen Umständen hergestellt oder verpackt wurden. Sofern die Rückverfolgbarkeit aufgrund der Datierung (mindestens Angabe von Tag und Monat) sichergestellt werden kann, ist keine separate Losnummer erforderlich.
- 13 Mengenangabe / Art. 4 MeAV**
Die Angabe des Gewichts in Masse oder Volumen muss genau sein, Ausdrücke wie «ca.» sind verboten.
- 14 Alkoholgehalt / Art. 18 LIV**
Für Getränke über 1.2 Volumenprozent in «% vol.»
- 15 Hinweis auf physikalischen Zustand oder technologische Verfahren / Art. 2 und Anhang 2 LIV**
Zusätzliche Angaben je nach Herstellung und/oder Zusammensetzung des Produktes, wenn die Unterlassung zu einer Täuschung führen kann.

Generelle Vorschriften zur Kennzeichnung

Das Lebensmittelrecht schreibt vor, dass vorverpackte Lebensmittel mit verschiedenen Kennzeichnungselementen deklariert werden (Art. 12 und 13 LMG, Art. 36 LGV, Art. 3 und folgende LIV). Zudem gilt:

- Die Angaben müssen an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht werden. Als Mindestschriftgrösse gilt eine x-Höhe von 1.2 mm, was ungefähr der Schriftgrösse Arial 7 entspricht.
- Sie müssen mindestens in einer Amtssprache (Deutsch, Französisch, Italienisch) abgefasst sein.
- Die Kennzeichnung darf nicht täuschend sein (Art. 18 LMG und Art. 12 LGV).

Gesetzliche Grundlagen

Die für die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel wichtigsten Gesetzestexte sind:

- Lebensmittelgesetz (LMG)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)
- Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV)
- Zusatzstoffverordnung (ZuV)
- Mengenangabeverordnung (MeAV)
- Verordnung des EJPD über die Mengenangabe (MeAV-EJPD)
- Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben (GUB/GGA)
- Bio-Verordnung
- weitere produktspezifische Verordnungen

Die Gesetzestexte sind im Internet erhältlich unter [Gesetzgebung \(admin.ch\)](http://www.admin.ch)

Das Kantonale Labor Zürich erarbeitet die Informationen zu diesem Merkblatt sehr sorgfältig. Ein Merkblatt stellt jedoch immer eine Zusammenfassung und vereinfachte Darstellung der gesetzlichen Grundlagen dar.