

Betrieb

Deklaration – was steht drauf?

Die Haltbarkeit

Mit wenigen Ausnahmen (Zucker, Salz, Essig) müssen alle verpackten Lebensmittel mit einer Datierung versehen werden. Das Gesetz unterscheidet dabei zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Zusätzliche Datierungen, wie z. B. «zu verkaufen bis» oder «abgepackt am» sind freiwillig

Mindesthaltbarkeitsdatum

(«mindestens haltbar bis»): Wird bei länger haltbaren Lebensmitteln angegeben ⇒ abgelaufene Produkte dürfen noch verkauft werden, sollten aber zu einem reduzierten Preis angeboten werden. ⇒ bei abgelaufenen Produkten übernimmt der Hersteller keine Garantie mehr für spezifische Eigenschaften wie Geruch, Geschmack oder Farbe. Die Produkte sind in den meisten Fällen für den Verzehr jedoch noch geeignet.

Verbrauchsdatum

(«zu verbrauchen bis»): für leicht verderbliche Lebensmittel, welche gekühlt aufbewahrt werden müssen. ⇒ abgelaufene Produkte dürfen nicht mehr verkauft oder sonst an Konsumenten abgegeben werden. Vom Verzehr von abgelaufenen Produkten muss aus gesundheitlichen Gründen sicherheitshalber abgeraten werden.



Das Produktionsland

Für verpackte Lebensmittel ist die Angabe des Produktionslandes obligatorisch vorgeschrieben, ausser diese leitet sich eindeutig aus der Sachbezeichnung (z. B. Glarner Schabziger) oder der Herstelleradresse ab. Als «in X produziert» oder «hergestellt in X» gilt ein Produkt, wenn es vollständig dort erzeugt oder so bearbeitet wurde, dass es dort seine charakteristischen Eigenschaften (z. B. den typischen Geschmack bei Bündnerfleisch) erhielt. Als vollständig in der Schweiz erzeugt gelten beispielsweise: Früchte, Gemüse oder Getreide, welche in der Schweiz geerntet wurden; Fleisch oder Fisch von Tieren, welche ihr Leben zum überwiegenden Teil in der Schweiz verbracht haben sowie Produkte, welche in der Schweiz ausschliesslich aus den oben erwähnten Lebensmitteln hergestellt wurden.



Kann eine Zutat oder ein Lebensmittel keinem

bestimmten Produktionsland zugeordnet werden, muss als Herkunft der kleinstmögliche geografische Raum angegeben werden (z. B. Fisch aus der Ostsee, Salat aus der EU). Dies kann leider manchmal zu Herkunftsbezeichnungen führen, welche kaum mehr eine Aussagekraft haben.

Die Aufbewahrung

Auf gekühlten und tiefgekühlten Lebensmitteln muss eine Aufbewahrungs-temperatur angegeben werden. Nur wenn diese durchgehend eingehalten wird – auch auf dem Heimweg vom Einkaufen –, kann der Hersteller für ein einwandfreies Produkt bis zum Verfalldatum garantieren.

Für haltbare Produkte, die nicht gekühlt werden müssen, gibt es keine gesetzlich vorgeschriebenen Aufbewahrungshinweise.



Die Zubereitung

Lebensmittel, welche nicht verzehrsfertig verkauft werden, müssen mit einem Zubereitungshinweis versehen werden. Dieser beschreibt die vom Hersteller empfohlene Art und Weise, um das Produkt in den verzehrs-fertigen Zustand zu bringen. Wenn ein Produkt anderweitig zubereitet wird, kann sich dies nachteilig auf die Qualität oder den Genuss auswirken.

Die Nährwertkennzeichnung

Obwohl in der Schweiz die Nährwertkennzeichnung in den meisten Fällen nicht obligatorisch ist, findet sie sich zum Glück auf fast allen Verpackungen. Die Angaben müssen auf Lebens-mitteln und Getränken pro 100 g bzw. 100 ml erfolgen, können aber auch zusätzlich pro Portion aufgeführt werden. Auf Nahrungsergänzungsmitteln (z. B. Vitamin- und Mineral-stofftabletten) müssen die Angaben pro Tagesration erfolgen. Dies erleichtert den Vergleich zwischen verschiedenen Produkten.

Die Angabe «davon Zucker» bezieht sich nicht nur auf zugesetzten Kristallzucker, sondern fasst sämtliche zugesetzten und natürlich enthaltenen Zuckerarten wie auch Milchzucker, Fruchtzucker und Malzzucker zusammen.

Weil der Nährwert von Lebensmitteln natürlichen Schwankungen unterworfen ist, sind deklarierte Mengen immer Durchschnittswerte. Sie müssen vom Hersteller aber bis zum Ende der Haltbarkeit garantiert werden. Da der Gehalt an Vitaminen über den Verlauf der Haltbarkeit abnehmen kann, dürfen diese zu einem gewissen Grad überdosiert werden. Das heisst, ein Produkt frisch aus der Produktion ist tendenziell vitaminreicher als deklariert.

Nährwertbezogene Anpreisungen

Je nach Zusammensetzung dürfen Lebensmittel in der Schweiz folgendermassen angepriesen werden:

«**Quelle von X**» = Das Produkt enthält mindestens 15% der empfohlenen Tagesdosis des entsprechenden Vitamins oder Mineralstoffes pro 100g 100 ml oder Portionenverpackung.

«**Reich an X**» / «**Hoher Gehalt an X**» = Das Produkt enthält mindestens 30% der empfohlenen Tagesdosis des entsprechenden Vitamins oder Mineralstoffes pro 100g, 100 ml oder Portionenverpackung

«**Reduzierter Anteil an X**» / «**leicht**» / «**light**» = Das Produkt enthält mindestens 30% weniger eines Nährstoffes als ein normales Vergleichsprodukt.

«**Energiereduziert**» = Das Produkt enthält mindestens 30% weniger Kalorien als ein normales Vergleichsprodukt.

«**Ohne Zuckerzusatz**» = Der Zusatz von jeglichen Zuckerarten und süssenden Lebensmitteln (z.B. Honig) ist verboten. Das Produkt kann jedoch von Natur aus Zuckerarten enthalten (z. B. Fruchtzucker in Fruchtsaft, Milchzucker in Naturejoghurt) oder künstlich gesüsst sein (z.B. mit Süsstoffen wie Aspartam und Cyclamat sowie Zuckeraustauschstoffen wie Sorbit und Xylit).

Gesundheitsbezogene Anpreisungen

Die schweizerische Gesetzgebung ist relativ streng im Umgang mit gesundheitlichen Anpreisungen und unterscheidet sehr deutlich zwischen Lebensmittel und Heilmittel. *Grundsätzlich verboten sind deshalb alle Anpreisungen, die einem Lebensmittel eine vorbeugende, behandelnde oder heilende Wirkung im Zusammenhang mit einer Krankheit zuschreiben.* Erlaubt sind ausschliesslich Hinweise auf die Wirkung und Funktion von Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Nährstoffen, welche vom Bundesamt für Gesundheit bewilligt wurden. Produkte, welche als eine Art Wundermittel angepriesen werden (z.B. über das Internet), sollten kritisch hinterfragt werden.

