

## 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 geltenden gesetzlichen Grundlagen und den privaten Richtlinien von Bio Suisse und Demeter. Die Anwendungsmöglichkeiten werden an Beispielen anschaulich dargestellt.



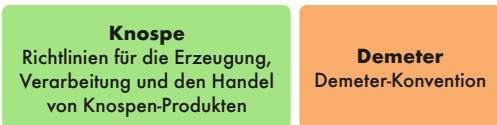
### Gesetzliche Grundlagen

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

**SR 910.18 Bio-Verordnung**  
Verordnung über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel

**SR 817.022.16 LIV**  
Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel

**SR 817.02 LGV**  
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

#### 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** (Art. 6 + 7, Anh. 1 LIV):
  - Bei fehlender Sachbezeichnung sind verkehrsübliche oder beschreibende Bezeichnungen möglich.
  - Fantasie- oder Handelsnamen sind nicht erlaubt.
- 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 durch Worte oder Bilder hervorgehoben (Art. 12, Anh. 7 LIV)
  - **Herkunft der Zutaten** (Art. 16 LIV): Entspricht die Herkunft einer Zutat nicht der Aufmachung des Produktes, muss die Herkunft der Zutat angegeben werden (bei unterschiedlichen Ländern alle Länder angeben).
    - bei pflanzlichen Zutaten  $\geq 50\%$
    - bei tierischen Zutaten  $\geq 20\%$
  - **Zusammengesetzte Zutaten** (Anh. 5 Teil E LIV): Angabe der Sachbezeichnung mit nachfolgender Auflistung der Zutaten und Zusatzstoffe; Zutaten mit  $\leq 2\%$  müssen nicht angegeben werden (Sachbezeichnung und wirksame Zusatzstoffe sind ausreichend). Allergene sind immer zu deklarieren.
- ③ **Haltbarkeit/Datierung** (Art. 13, Anh. 8 LIV):  
**Verbrauchsdatum für gekühlte, leichtverderbliche Produkte:**
  - «zu verbrauchen bis ...»**Mindesthaltbarkeitsdatum für ungekühlt haltbare Produkte:**
  - «mindestens haltbar bis ...» oder  
«mindestens haltbar bis Ende ...»

**Datum des Einfrierens:**

- «eingefroren am ...»
- ④ **Produktionsland des Lebensmittels** (Art. 15 + 16 LIV):
    - Sofern nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung ersichtlich
    - Anstelle eines Produktionslandes kann ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden (z. B. «EU», «Südamerika»).
  - ⑤ **Name des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers** (Art. 3 LIV):
    - Vollständige Adresse angeben (Mindestangabe: Land, Postleitzahl und Ort; nur die Internetseite genügt nicht).
  - ⑥ **Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis** (Art. 14 LIV):
    - Angabe der Temperatur für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel
    - Hinweis zur Behandlung nach dem Auftauen: «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».
  - ⑦ **Mengenangabe** (Art. 4 MeAV):  
Gewicht oder Volumen
  - ⑧ **Warenlos** (Art. 19 + 20 LIV):  
Die Rückverfolgbarkeit kann durch Chargencode / Losnummer oder durch Datierung (mind. Tag und Monat) sichergestellt werden.
  - ⑨ **Allergene** (Art. 11, Anh. 6 LIV):
    - 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.
    - 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 im Minimum Angabe des Energiewertes in kJ und kcal und der Gehalte an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz in g.
    - Bei Deklaration mit einem Health claim ist eine detaillierte Nährwertangabe erforderlich.
    - Die Nährwertdeklaration ist freiwillig für direkt oder über lokale Läden verkaufte, handwerklich hergestellte Lebensmittel.

## 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 **zu 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 **100g 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 **100g 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 **zu 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 **100g 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 Produktionsland
- ⑤ Vollständige Anschrift des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos oder Datierung (mindestens Tag/Monat)
- ⑨ Allergene
- ⑩ Nährwertdeklaration

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seite 2.

## Generelle Anforderungen

Es gelten Art. 12+13 LMG, Art. 12+36 LGV und Art. 3 LIV.

- Angaben an gut sichtbarer **Stelle** in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift anbringen (mind. 1,2 mm gross; ≅ Arial 7 pt). (Art. 4 LIV)
- Angaben in mindestens einer **Amtssprache** (deutsch, französisch oder italienisch) abgefasst.
- Angabe des **Preises** in CHF 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](http://www.kantonschemiker.ch), [www.swisstesting-labs.ch](http://www.swisstesting-labs.ch), etc.).

## Weitere produktspezifische Angaben (nicht abschliessend)

Falls zutreffend, müssen zusätzlich folgende Angaben gemacht werden:

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

# 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 Beispieltiketten 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
Ecocert IMOswiss AG CH-8280 Kreuzlingen	CH-BIO-004
bio.inspecta AG CH-5070 Frick	CH-BIO-006
ProCert AG CH-3011 Bern	CH-BIO-038
BIO TEST AGRO AG CH-3110 Münsingen	CH-BIO-086

### Spezialfälle

Produkte mit weniger als 95 % biologischen Zutaten im Endprodukt (Art. 18 BioV):

- «Bio» darf nicht in der Sachbezeichnung angebracht werden, sondern nur in der Liste der Zutaten. In der Liste der Zutaten muss der Gesamtanteil der biologischen Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs angegeben werden: «x % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion.» Die übrigen Zutaten müssen Anhang 3, Teil A und B, SR 910.181 erfüllen.

### Produkte aus nicht geregelten Rohstoffen

(Art. 18 BioV):

- «Bio» darf bei der entsprechenden Zutat in der Sachbezeichnung stehen, z. B. «Thunfisch in Bio-Olivenöl». In der Liste der Zutaten muss der Gesamtanteil der biologischen Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs angegeben werden: «x % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion.»

### Produkte aus Umstellbetrieben (Art. 20 BioV):

- 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.

## Beispiele (inkl. verschiedene Möglichkeiten der Deklaration):

<p>① <b>Bio-Wienerli</b></p> <p>Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert</p> <p>② <b>Zutaten:</b> 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: Schafsaitlein</p> <p>③ <b>zu verbrauchen bis:</b> 30.9.20xx</p> <p>④ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑤ <b>Hersteller:</b> 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 <b>Bio-Zertifizierung:</b> CH-BIO-xxx</p>	<p>① <b>Bio-Dinkel-Mandelstängeli</b></p> <p>② <b>Zutaten:</b> Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, <b>Butter</b>,</p> <p>⑨ <b>Vollei</b>, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt</p> <p>② <b>Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.</b></p> <p>③ <b>mindestens haltbar bis:</b> 31.12.20xx</p> <p>④ Hergestellt in der Schweiz</p> <p>⑤ <b>Hersteller:</b> Bäckerei, Brotstrasse 5, 8000 Zürich</p> <p>⑦ 280 g</p> <p>⑩ *</p> <p>⑪ <b>Zertifizierung:</b> CH-BIO-xxx</p>	<p>① <b>Bio-Joghurt Himbeer</b></p> <p>② <b>Zutaten:</b> Vollmilchjoghurt * (Vollmilch, Magermilchpulver, Milchproteinpulver), Rohrzucker roh *, Himbeeren 9% *, Zitronensaft *</p> <p>② <b>* aus biologischer Landwirtschaft</b></p> <p>③ <b>zu verbrauchen bis:</b> 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 <b>CH-BIO-xxx</b></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 Produktionsland
- ⑤ Vollständige Anschrift des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos oder Datierung (mindestens Tag/Monat)
- 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 Bio-Recht (siehe Seiten 2–5) müssen Knospe-Produkte folgende Angaben enthalten:

### 12 Knospe-Logo:

- a. Knospe-Produkte aus  $\geq 90\%$  Schweizer Knospe-Rohstoffen, keine Zutaten aus Umstellungsbetrieben: Logo mit Schweizer Flagge



- b. Knospe-Produkte mit  $\geq 10\%$  ausländischen Knospe-Rohstoffen: Logo ohne Schweizer Flagge



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



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. 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): Umstellungsknospe Verarbeitung (nur ohne Schweizer Flagge)



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 freistehen.
- Das Knospe-Logo muss auf der Frontseite stehen.
- Das Wort «Knospe» ist immer in Einzahl zu verwenden, z. B. «Knospe-Produkte».

### 13 Lizenznehmer / Produzent:

Lizenznehmer:

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

**Bio Suisse Knospe (Logo mit Schweizer Flagge):**

Deklaration der Herkunft Schweiz in der Zutatenliste oder im gleichen Sichtfeld, wenn die Rohstoffe:

- zu  $\geq 90\%$  aus der Schweiz stammen. Die Angabe kann mit «Schweiz» oder «mindestens 90 % der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammen aus der Schweiz» erfolgen.
- Bei zu 100 % aus der Schweiz stammenden Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ist die Herkunftsangabe nicht zwingend.

**Bio Knospe (ohne Schweizer Flagge):**

Deklaration der Herkunft in der Zutatenliste oder im gleichen Sichtfeld:

- Pflanzliche Zutaten mit einem Anteil von  $\geq 50\%$ . Spezialfall: Sofern nicht sichergestellt werden kann, dass eine pflanzliche Zutat im betreffenden Lebensmittel aus den genannten Ländern stammt, muss die Herkunft nicht deklariert werden, auch wenn der Anteil  $\geq 50\%$  beträgt, vorausgesetzt die Vorgaben der LIV werden eingehalten.
- Eier und Honig mit einem Anteil von  $\geq 10\%$
- Fisch und Aquakulturen mit einem Anteil von  $\geq 10\%$

Immer angegeben werden muss die Herkunft bei:

- Monoprodukten
- Milchprodukten
- Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen
- Insekten und Insekterzeugnissen

Bei Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs Schweizer Herkunft muss die Herkunft «Schweiz» ab einem Anteil von  $\geq 10\%$  angegeben werden.

## 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

Mindestens 90 % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus der Schweiz.

**zu 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 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, **Butter** (Schweiz)\*, **Vallei**, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

**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. \* (Schweiz), Magermilchpulver \* (Schweiz), Milchprotein \* (Schweiz)), Rohrzucker roh \*, Himbeeren 9% \*, Zitronensaft \*

\* aus biologischer Landwirtschaft

**zu 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 Produktionsland
- ⑤ Vollständige Anschrift des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos oder Datierung (mindestens Tag/Monat)
- 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.

### Spezialfall Wildsammlung

- Bei vollständig aus Wildsammlung stammenden Produkten muss die Herkunft mit «zertifizierte Wildsammlung» bei der Sachbezeichnung aufgeführt sein.
- Bei zusammengesetzten Produkten mit einem Anteil von  $\geq 10\%$  erfolgt die Angabe in der Zutatenliste oder im selben Sichtfeld.
- **Gebindeetiketten für Früchte und Gemüse:** Die Gebindeetikette muss sowohl den Namen oder den Code des Abpackbetriebes als auch denjenigen des Produzenten enthalten.

### Knospe-Logos

Die Knospe-Logos können von [www.bio-suisse.ch](http://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.

Demeter in Umstellung:



in Umstellung.

- Die Zutaten von Umstellungsbetrieben werden in der Zutatenliste klar gekennzeichnet.
- Zusätzlicher Pflichthinweis: «Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biodynamische Landwirtschaft (Demeter)».

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

#### Platzierung des Demeter-Markenbildes:

- Das Markenbild muss unabhängig von der Sachbezeichnung und dem Markennamen im oberen Drittel stehen, bevorzugt am oberen Rand in der Mitte der Etikette.
- Die Grösse des Markenbildes sollte etwa 1/3 der Breite des Sichtfeldes (mindestens 20 mm, maximal 50 mm) betragen.
- Das Markenbild wird im Co-Branding mit dem Namen/Label des Inverkehrbringers auf der Frontseite verwendet.

#### 17 Verzeichnis der Zutaten:

Im Verzeichnis der Zutaten muss die Anbauqualität detailliert direkt in der Zutatenliste mit Symbolen und Präzisierung oder mit einer Legende am Ende des Verzeichnisses, angegeben werden, z. B.:

- \* Demeter
- o 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.».

#### 19 Zertifizierungsstellen:

bio.inspecta, Ecocert IMOSwiss



## 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

⑬ \* Demeter

② Alle landwirtschaftlichen Zutaten (ausser der Wursthülle) stammen aus biodynamischer oder aus biologischer Landwirtschaft.

③ **zu 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-xxx

⑰

**demeter**

① **Dinkel-Mandelstängeli**

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

⑨ **Butter, ~~Volle~~**, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

② Alle landwirtschaftlichen Zutaten

⑬ stammen aus biodynamischer Landwirtschaft (Demeter).

③ **mindestens haltbar bis:** 31.12.20xx

④ Hergestellt in der Schweiz

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

⑦ 280 g

⑩ \*

⑪ **Bio-Zertifizierung:** CH-BIO-xxx

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 **zu 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-xxx

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 Produktionsland
- ⑤ Vollständige Anschrift des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- ⑥ Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- ⑦ Mengenangabe
- ⑧ Warenlos oder Datierung (mindestens Tag/Monat)
- ⑨ Allergene
- ⑩ Nährwertdeklaration (\* freiwillig für direkt oder über lokale Läden verkaufte, handwerklich hergestellte Lebensmittel)

⑪ **Code der Zertifizierungsstelle**

⑬ **Demeter-Markenbild**

⑰ **Verzeichnis der Zutaten**

⑱ **Demeter-Leitaussage**

⑰ **Zertifizierungsstelle (CH-BIO-006 oder CH-BIO-004)**

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 landwirtschaftl. Zutaten (ausser der Wursthülle) stammen aus biologischer Produktion (Demeter & Knospe).

22

15 **Mindestens 90 % der landwirtschaftl. Zutaten stammen aus der Schweiz.**

3 **zu 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-xxx

19

16  
12  
21



**Dinkel-Mandelstängeli**

2 **Zutaten:** Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, **Butter** (Schweiz), **Vallei**, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt

2 Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion (Demeter & Knospe).

22

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-xxx

19

16  
12  
21



**Joghurt Himbeer**

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

22 \* Demeter, ° Knospe

2 **Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus biologischer Landwirtschaft**

3 **zu 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-xxx

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 Produktionsland
- 5 Vollständige Anschrift des Herstellers, Importeurs, Verpackers oder Verkäufers
- 6 Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis
- 7 Mengenangabe
- 8 Warenlos oder Datierung (mindestens Tag/Monat)
- 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 oder CH-BIO-004)**
- 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  
bio@bio-suisse.ch, www.bio-suisse.ch

#### Demeter

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

#### Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Kontakt: Regula Bickel,  
Tel. +41 (0)62 865 04 22, regula.bickel@fibl.org  
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

### Zertifizierungsstellen

#### bio.inspecta AG

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

#### Bio Test Agro AG (BTA)

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

#### Ecocert IMOswiss AG

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

#### ProCert AG

Tel. +41 (0)31 560 67 67  
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:** Luana Cresta (BLW),  
Bettina Holenstein (Demeter), Christine Siegrist  
(Lebensmittelinspektorat Stadt Zürich),  
Sabine Würth (Bio Suisse)

#### Redaktion: Gilles Weidmann (FiBL)

FiBL-Best.-Nr. 1541

**Preis:** Fr. 9.00 (zzgl. Versandkosten)

Das Merkblatt steht im FiBL-Shop auf shop.fibl.org und  
auf den Internetseiten von Bio Suisse und Demeter auch  
zum kostenlosen Download zur Verfügung.

© FiBL, Bio Suisse & Demeter

5. Auflage, 2019 (Ausgabe August)