

Kennzeichnung Joghurt mit der Knospe

Januar 2019

Für die Kennzeichnung von Knospe-Lebensmitteln gelten ein paar einfache Regeln. Etiketten von Knospe-Produkten müssen alle gesetzlichen Anforderungen inklusive Schweizer Bio-Verordnung und Bio Suisse Richtlinie erfüllen. Bei der Gestaltung gibt es manchmal Unklarheiten. Die korrekte Gestaltung von Etiketten und die Angaben, welche für ein Knospe-Joghurt vorgeschrieben sind, lassen sich am einfachsten anhand eines Produktebeispiels darstellen.

Der Aprikosenanteil im Aprikosenjoghurt

Nach der «Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel» muss die Menge einer Zutat in Prozent angegeben werden, sofern die Zutat in der Sachbezeichnung genannt wird oder mit einem Bild klar darauf hingewiesen wird. Diese Regel gilt nicht für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden, wie etwa Gewürze oder deren Extrakte. Im Falle eines Vanille-Joghurt beispielsweise kann auf eine Angabe verzichtet werden.

Kennzeichnung der Allergene

Allergene Zutaten müssen in der Zutatenliste speziell gekennzeichnet sein. Wenn man ein Haselnuss-Joghurt herstellt, muss die Zutat Haselnüsse hervorgehoben sein, zum Beispiel mit dem Schriftstil «fett».

Spezialangaben für Knospe-Milchprodukte

Bei Milchprodukten sind zusätzlich folgende Angaben notwendig:

- Der Fettgehalt im Milchanteil als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe
- Wenn die Produkte kühl gelagert werden müssen: ein Hinweis auf die Lagertemperatur
- Bei gekühlten Produkten Haltbarkeit mit «zu verbrauchen bis»
- Art der Hitzebehandlung (z.B. Pasteurisation)
- Weitere Verarbeitungsverfahren (z.B. Homogenisation)
- Mengenangabe (z.B. 500g)
- Betriebsnummer im Oval (gilt nicht für Betriebe, die weniger als 100'000l Milch im Jahr verarbeiten)
- Im Verzeichnis der Zutaten sind die biologischen Zutaten zu kennzeichnen
- «**Bio Suisse Knospe**», wenn mehr als 90% der Rohstoffe aus der Schweiz stammen, «**Bio Knospe**» wenn weniger als 90% der Rohstoffe aus der Schweiz stammen
- Die Herkunftsangaben der landwirtschaftlichen Zutaten ist wie folgt zu deklarieren:
 - «**Bio Suisse Knospe**»
 - Die Herkunft der landwirtschaftlichen Zutaten Schweizer Herkunft.
 - «**Bio Knospe**»-
 - Bei pflanzlichen Zutaten mit einem Anteil $\geq 50\%$
 - Bei Honig mit einem Anteil $\geq 10\%$
 - Bei Milchprodukten immer.
 - Die Herkunft der landwirtschaftlichen Zutaten Schweizer Herkunft mit einem Anteil $>10\%$ (z.B. "Himbeeren aus der Schweiz» oder Himbeeren (CH))
 - Die Herkunftsangabe der Rohstoffe muss im Verzeichnis der Zutaten oder im gleichen Sichtfeld erfolgen.
 - Code der Zertifizierungsstelle
 - Herstellung von Knospe-Produzent (Landwirt): Angabe auf Etikett: Name, Vorname, PLZ und Ort
 - Herstellung von Knospe-Lizenznehmer (Verarbeitungsbetrieb): Angabe auf Etikett: Knospe-Lizenznehmer: Name der Firma, PLZ, Ort

Beispiel: Joghurt-Etikett

so



BIO

Jogurt Aprikose

500g



Zutaten: Bio **Vollmilch** pasteurisiert, homogenisiert
 3.8% Fett im Milchanteil, Bio Aprikosen 7.5%, Bio
 Zucker, Bio **Magermilchpulver**, Bio Birnendicksaft
Milch aus der Schweiz

CH XXXX*

Bei max. 5°C lagern

Zu verbrauchen bis: 30.3.2019

Knospe-Lizenznehmer:
 Sepp Muster, 1000 Musterhausen

CH-Bio-XXX**

oder so



BIO

Jogurt Aprikose

500g



Zutaten: Bio **Vollmilch** pasteurisiert, homogenisiert
 3.8% Fett im Milchanteil (**CH**), Bio Aprikosen 7.5%,
 Bio Zucker, Bio **Magermilchpulver (CH)**, Bio
 Birnendicksaft

CH XXXX*

Bei max. 5°C lagern

Zu verbrauchen bis: 30.3.2019

Knospe-Lizenznehmer:
 Sepp Muster, 1000 Musterhausen

CH-Bio-XXX**

* Anstelle von XXXX ist die Betriebsnummer der Molkerei/Käserei einzusetzen

** Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen:

006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG

004 für IMO AG, 038 für ProCert AG