

Kennzeichnung biologischer Lebensmittel

Korrekte Deklaration verpackter und offener Biolebensmittel
im Laden, Hofladen und Onlineverkauf





Die korrekte Deklaration von Knospe- und Demeter-zertifizierten Lebensmitteln gestaltet sich anspruchsvoll. Das Merkblatt bietet Lebensmittel-firmen und Hofverarbeiter*innen 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.

Inhalt

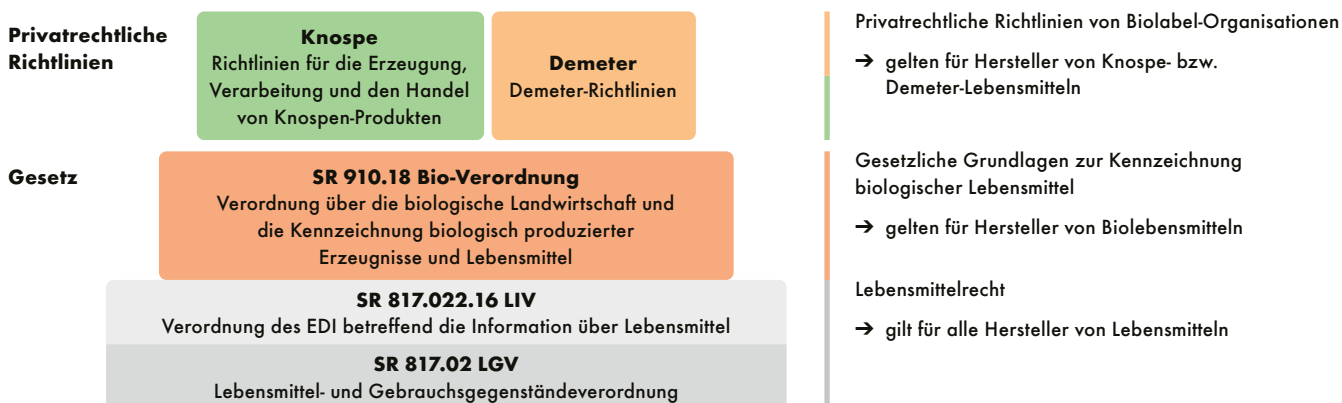
Gesetzliche Grundlagen	3
Kennzeichnung nach Lebensmittelrecht	4
Kennzeichnung nach	
Schweizer Bio-Verordnung	6
Kennzeichnung nach Bio Suisse	8
Kennzeichnung nach Demeter	10
Doppellabeling Demeter und Knospe	12
Offenverkauf: Kennzeichnung	
nach Lebensmittelrecht	14
Offenverkauf: Kennzeichnung nach Bio Suisse ..	16
Offenverkauf: Kennzeichnung nach Demeter	16
Kennzeichnung im Onlineverkauf	17

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 Kennzeichnung von Bioprodukten gelten zusätzlich die Regelungen der Schweizer Bio-Verordnung Bio-V (SR 910.18). Für den Export von Schweizer Lebensmitteln in die EU kann auf freiwilliger Basis das EU Bio-Logo verwendet werden.

Abbildung 1: Regelungspyramide



Quellen zum Lebensmittelrecht

Übersicht über alle Gesetze und Verordnungen

blv.admin.ch > Lebensmittel und Ernährung > Rechts- und Vollzugsgrundlagen > Gesetzgebung > [Direktlink](#)

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02)

fedlex.admin.ch > Suche nach [817.02](#)

Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16)

fedlex.admin.ch > Suche nach [817.022.16](#)

Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (Mengenangabeverordnung, MeAV, SR 941.204)

fedlex.admin.ch > Suche nach [941.204](#)

Mengenangabeverordnung des EJPD (MeAV-EJPD, SR 941.204.1)

fedlex.admin.ch > Suche nach [941.204.1](#)

Preisbekanntgabeverordnung (PBV, SR 942.211)

fedlex.admin.ch > Suche nach [942.211](#)

Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV)

fedlex.admin.ch > Suche nach [916.51](#)

Quellen zur Biogesetzgebung und privatrechtlichen Vorgaben

Bio-Verordnung (SR 910.18)

fedlex.admin.ch > Suche nach [910.18](#)

Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft (SR 910.181)

fedlex.admin.ch > Suche nach [910.181](#)

Verordnung des BLW über die biologische Landwirtschaft (SR 910.184)

fedlex.admin.ch > Suche nach [910.184](#)

Bio Suisse Richtlinien

bio-suisse.ch > Verarbeitung & Handel > [Richtlinien & Merkblätter](#)

Demeter-Richtlinien

demeter.ch > Bauern | Lizenznehmer > Landwirtschaft > [Richtlinien \(Kap. Kennzeichnung\)](#)

Bioregelwerk

Die wichtigsten aktuellen Gesetzesgrundlagen und Richtlinien für den biologischen Landbau in der Schweiz sind im Bioregelwerk unter [bioregelwerk.bioaktuell.ch](#) aufgeführt und zugänglich.

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
Produktspezif. Verordnungen: SR 817.022.17 VLpH /
SR 817.022.13 VLtH, etc. (siehe Seite 3)

Anforderungen

Die Etiketten vorverpackter Lebensmittel müssen mindestens folgende Angaben enthalten (Art. 3 LIV):

- ① **Sachbezeichnung** (Art. 6 + 7, Anh. 1 LIV)
 - Bei fehlender Sachbezeichnung verkehrsübliche oder beschreibende Bezeichnungen möglich
 - Fantasie- und Handelsnamen: nur zusätzlich zur Sachbezeichnung erlaubt (Produktname)
- 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 bei $\geq 50\%$
 - bei tierischen Zutaten bei $\geq 20\%$
 - **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:

Wenn das Produkt nicht als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet ist, muss das Datum des Einfrierens gekennzeichnet werden: «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 (mind. Land, Postleitzahl, Ort; nur Webseite 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)
Für Rückverfolgbarkeit Chargencode/Losnummer oder Datierung (mind. Tag und Monat) angeben.
- ⑨ **Allergene** (Art. 11, Anh. 6 LIV)
 - Folgende Allergene müssen im Verzeichnis der Zutaten angegeben und hervorgehoben werden: glutenhaltiges Getreide inkl. Hafer, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch und Laktose, Nüsse (Art angeben), 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)
 - Nährwert je 100 g oder 100 ml mit im Minimum Energiewert in kJ und kcal und Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz in g angeben (freiwillig für direkt oder über lokale Läden verkaufte, handwerklich hergestellte Lebensmittel).
 - Bei Deklaration mit gesundheitsbezogenen Angaben detaillierte Nährwertangabe erforderlich

Abbildung 2: Deklarationsbeispiele nach Lebensmittelrecht

1

Wienerli

2

Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert

3

Zutaten: Rindfleisch 28 %, Schweinefleisch 23 %, Eis, Speck, Schwarte, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Stabilisator: E 331, Gewürze, Kochsalz jodiert, Zucker, Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaftling

4

zu verbrauchen bis: 30.09.20xx

5

Hergestellt in der Schweiz

6

Hersteller:

7

Metzger GmbH

8

Fleischstrasse 10, 4000 Basel

9

Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

10

200 g (4 × 50 g)

11

L1234

12

100 g Wienerli enthalten durchschnittlich:

13

Energie

14

1108 kJ (268 kcal)

15

Fett

16

23 g

17

davon gesättigte Fettsäuren

18

8 g

19

Kohlenhydrate

20

<1 g

21

davon Zucker

22

1 g

23

Eiweiss

24

14 g

25

Salz

26

2 g

1

Dinkel-Mandelstängeli

2

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

3

mindestens haltbar bis: 31.12.20xx

4

Hersteller:

5

Bäckerei

6

Brotstrasse 5, CH-8000 Zürich

7

280 g

8

100 g Dinkel-Mandelstängeli enthalten:

9

Energie

10

1900 kJ (453 kcal)

11

Fett

12

15 g

13

davon gesättigte Fettsäuren

14

6 g

15

Kohlenhydrate

16

70 g

17

davon Zucker

18

42 g

19

Eiweiss

20

7 g

21

Salz

22

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

Muster AG

5

Milchstrasse 5, CH-5070 Frick

6

Bei höchstens 5 °C aufbewahren.

7

180 g

8

EM654321

9

100 g Joghurt Himbeer enthalten:

10

Energie

11

400 kJ (96 kcal)

12

Fett

13

3 g

14

davon gesättigte Fettsäuren

15

1,8 g

16

Kohlenhydrate

17

14 g

18

davon Zucker

19

13,2 g

20

Eiweiss

21

3 g

22

Salz

23

0,2 g

- 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 4.

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 (kantonschemiker.ch, swisstestinglabs.ch, etc.).

Produktspezifische Angaben

Folgende Angaben sind nötig, falls zutreffend (Auflistung nicht abschliessend):

- 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 das angewendete technologische Verfahren**, falls eine Unterlassung 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 (siehe Seite 3)

Anforderungen zusätzlich zum Lebensmittelrecht

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben nach Lebensmittelrecht (siehe Seiten 4–5) gelten für Bio-produkte folgende Anforderungen:

1 Bio in der Sachbezeichnung

Bio darf in der Sachbezeichnung stehen, sofern die Vorgaben der Bio-Verordnung und der WBF-Verordnung eingehalten werden (Art. 16j, 18, SR 910.18).

- Im Grundsatz müssen die landwirtschaftlichen Zutaten biologisch sein.
- Nichtbiologische landwirtschaftliche Zutaten dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie in Anhang 3, Teil C, SR 910.181 gelistet sind und insgesamt höchstens 5 %-Gewichtsanteile ausmachen.
- Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sind nur zugelassen, wenn sie im Anhang 3 Teil A und B SR 910.181 gelistet sind.

2 Verzeichnis der Zutaten

Im Verzeichnis der Zutaten muss angegeben werden, welche Zutaten biologisch sind (siehe auch «Spezialfälle»). Die möglichen Varianten sind auf den Beispieticketten auf Seite 7 aufgeführt (Art. 18 + 20, SR 910.18).

11 Code der Schweizer 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. Auch das Anbringen von Etiketten zählt als Aufbereitungshandlung (Art. 21c, SR 910.18).
- Auf vorverpackten importierten Produkten muss die Codenummer der Zertifizierungsstelle des letzten Erzeugungs- oder Aufbereitungsunternehmens im Ausland, z. B. DE-Öko-xxx, deklariert werden (Art. 21c, SR 910.18).

Codenummern der Zertifizierungsstellen in der Schweiz

Zertifizierungsstelle	Codenummer
Ecocert Swiss 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, bei denen «Bio» nicht in der Sachbezeichnung genannt werden darf (Art. 18, SR 910.18):

Bei diesen Produkten können die biologischen Zutaten im Zutatenverzeichnis mit «Bio» gekennzeichnet werden. Dabei muss der Gesamtanteil der biologischen Zutaten landw. Ursprungs angegeben werden («x % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion»). Die Vorgaben zur Verarbeitung (Art. 16j a–b, d–f, SR 910.18) und zu den zugelassenen Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen (Anh. 3, Teile A und B, SR 910.181) müssen dabei eingehalten werden (Art. 18, Abs. 2, SR 910.18).

Produkte, bei denen die Hauptzutat ein Erzeugnis der Jagd oder Fischerei ist (Art. 18 SR 910.18):

«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 SR 910.18):

- Monoprodukte dürfen in der Sachbezeichnung «Bio» enthalten (Einschränkungen siehe Art. 20 SR 910.18). Der Pflichthinweis lautet: «Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft».
- Bei zusammengesetzten Produkten darf «Bio» nicht in der Sachbezeichnung stehen.
- Auch bei diesen Produkten muss die Codenummer der Zertifizierungsstelle angegeben werden.

Abbildung 3: Deklarationsbeispiele nach Schweizer Bio-Verordnung

<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: Schaf-saitling</p> <p>3 zu verbrauchen bis: 30.09.20xx</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 × 50 g)</p> <p>8 L1234</p> <p>10 *</p> <p>11 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<p>1 Bio-Dinkel-Mandelstängeli</p> <p>2 Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohr-zucker, Butter, Vollei, Zitronen-schale, Vanillepulver, Zimt</p> <p>3 Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirt-schaft.</p> <p>4 mindestens haltbar bis: 31.12.20xx</p> <p>5 Hersteller: Bäckerei Brotstrasse 5, CH-8000 Zürich</p> <p>6 280 g</p> <p>10 *</p> <p>11 Bio-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 Landwirtschaft</p> <p>4 zu verbrauchen bis: 15.06.20xx</p> <p>5 Muster AG Milchstrasse 5, CH-5070 Frick</p> <p>6 Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p> <p>7 180 g</p> <p>8 EM654321</p> <p>10 *</p> <p>11 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>
--	---	---

○ Lebensmittelrecht ● 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 4 und 6.

Freigabe der Etiketten

Die Etiketten müssen nicht freigegeben werden. Bei Fragen zur Kennzeichnung bieten die Biozertifizierungsstellen Hilfe an.

Kennzeichnung nach Bio Suisse

Grundlagen

Bio Suisse Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten, Teil III, RL für Verarbeitung und Handel, 1 Allg. Anforderungen, 1.10 Kennzeichnung (siehe Seite 3)

Anforderungen zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben nach Lebensmittel- und Bio-Recht (siehe Seiten 4–7) 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 $> 10\%$ 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 soll idealerweise direkt unterhalb oder neben dem Logo stehen.

- d) Verarbeitete Produkte, die nicht vollständig den Bio Suisse Richtlinien entsprechen, aber die Bio-V erfüllen (z. B. ein nicht erlaubter Verarbeitungsschritt): Umstellungsknospe Verarbeitung (nur ohne Schweizer Flagge)



Hergestellt im Rahmen der Umstellung auf die Bio Suisse Richtlinien.

Der Hinweis soll idealerweise direkt unterhalb oder neben dem Logo stehen. Die Verwendung der Umstellungsknospe Verarbeitung ist bewilligungspflichtig und wird auf maximal 2 Jahre beschränkt.

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: Name, PLZ, Ort **oder** Knospe-Lizenznehmer: Name, PLZ, Ort
- (Knospe-Produzent:) Name, PLZ, Ort **oder** (Produzent:) Name, PLZ, Ort

14 Verarbeitungsverfahren

In den produktspezifischen Richtlinien von Bio Suisse sind die Verarbeitungsschritte gelistet, die auf Etiketten speziell aufgeführt werden müssen (z. B. Wärmebehandlungen wie UHT, Pasteurisation, Blanchieren, Bactofugation, Tiefkühlen).

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», «CH» 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 $\geq 50\%$. Die Angabe einer übergeordneten geografischen Bezeichnung ist in diesem Fall möglich. Spezialfall: Sofern nicht sichergestellt werden kann, dass eine pflanzliche Zutat im 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 $\geq 10\%$ -Anteilen

Immer angegeben werden muss die Herkunft bei:

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

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

Abbildung 4: Deklarationsbeispiele nach Bio Suisse

<p>12 </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, Stabilisator: Natriumcitrat, Bio-Gewürze, Kochsalz, Bio-Zucker, Bio-Zitronensaft, Wursthülle: Schafsaftling</p> <p>15 Mindestens 90 % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus der Schweiz.</p> <p>3 zu verbrauchen bis: 30.09.20xx</p> <p>4 Hergestellt in der Schweiz</p> <p>5 Knospe-Lizenznehmer: Metzger GmbH Fleischstrasse 10, 4000 Basel</p> <p>6 Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p> <p>7 200 g (4 × 50 g)</p> <p>8 L1234</p> <p>10 *</p> <p>11 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<p>12 </p> <p>1 Bio-Dinkel-Mandelstängeli</p> <p>2 Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrohrzucker, Butter (Schweiz), Vollei, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt</p> <p>15 Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.</p> <p>3 mindestens haltbar bis: 31.12.20xx</p> <p>4 Knospe-Lizenznehmer: Bäckerei Brotstrasse 5, CH-8000 Zürich</p> <p>7 280 g</p> <p>10 *</p> <p>11 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<p>12 </p> <p>1 Bio-Joghurt Himbeer</p> <p>2 Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch past.* [Schweiz], Magermilchpulver* [Schweiz], Milchprotein* [Schweiz]), Rohrzucker roh*, Himbeeren 9%*, Zitronensaft*</p> <p>15 * aus biologischer Landwirtschaft</p> <p>3 zu verbrauchen bis: 15.06.20xx</p> <p>4 Lizenznehmer: Muster AG Milchstrasse 5, CH-5070 Frick</p> <p>6 Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p> <p>7 180 g</p> <p>8 EM654321</p> <p>10 *</p> <p>11 Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>
--	--	---

○ Lebensmittelrecht ● CH Bio-Verordnung ● 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 Lizenznehmer
- 14 Verarbeitungsverfahren
- 15 Herkunft der Rohstoffe

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seiten 4, 6 und 8.

Freigabe der Etiketten

Für **Lizenznehmer*innen** ist die Freigabe der Etiketten durch die Bio Suisse Geschäftsstelle zwingend.

Für **Produzent*innen** 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 den Namen oder Code des Abpackbetriebes und denjenigen des Produzenten enthalten.

Knospe-Logos

Die Knospe-Logos können von bio-suisse.ch heruntergeladen werden. Der erforderliche Benutzernamen und das Kennwort können von Produzent*innen und Lizenznehmer*innen bei Bio Suisse angefordert werden.

Kennzeichnung nach Demeter

Grundlage

Demeter-Richtlinien, Kapitel 8: jeweils die aktuelle Version der Richtlinien für die Kennzeichnung von Demeter-Erzeugnissen (siehe Seite 3)

Anforderungen zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben nach Lebensmittel- und Biorecht (siehe Seiten 4–7) müssen Demeter-Produkte folgende Angaben enthalten:

16 Demeter-Markenbild



Das Markenbild kann verwendet werden für:

a) Erzeugnisse mit mind. 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, Ausnahmen: Gewürze (wenn der Gewichts- oder Volumenanteil < 2 % der landw. Zutaten), Zutaten aus zertifizierter Wildsammlung (bei Verweis auf die Wildsammlung auf der Vorderseite)
- 100 % der landwirtschaftlichen Zutaten aus biologischer Produktion
- Verarbeitungsrichtlinien vollständig erfüllt.

Für Produkte mit mindestens 90 % Demeter-Rohstoffen aus der Schweiz kann freiwillig das Demeter Suisse-Logo verwendet werden.



b) Erzeugnisse mit mind. 66 % Demeter-Zutaten

- Hinweis auf den Status des Rohstoffs im Verzeichnis der Zutaten: «Demeter», «in Umstellung auf Demeter», «Bio» oder «aus zertifizierter Wildsammlung»
- Der Demeter-Anteil wird nach dem Verzeichnis der Zutaten deklariert.
- Eine befristete Ausnahmegewilligung ist zwingend nötig für neue Produkte mit mindestens 66 % Demeter-Anteil (ausser es handelt sich bei den 33 % Nicht-Demeter-Zutaten um Zutaten aus biozertifizierter Wildsammlung). 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



- 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 ¼ 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
- ° 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 Zertifizierungsstelle

bio.inspecta

Abbildung 5: Deklarationsbeispiele nach Demeter

16		16		16	
1	Bio-Wienerli Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert	1	Bio-Dinkel-Mandelstängeli	1	Joghurt Himbeer
2	Zutaten: Rindfleisch 28%*, Schweinefleisch 23%*, Eis, Speck*, Schwarte*, Stabilisator: Natriumcitrat, Gewürze*, Kochsalz, Zucker*, Zitronensaft*, Wursthülle: Schafsaatling	2 9	Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32%, Mandeln 26%, Rohrohrzucker, Butter , Vollei , Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt	2 9 17	Zutaten: Vollmilchjoghurt (Vollmilch)*°, Rohrzucker roh*°, Himbeeren 9%*°, Zitronensaft°
17	*aus biodynamischer Produktion (Demeter)	2 16	Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biodynamischer Landwirtschaft (Demeter) .	17	* aus Demeter-Produktion ° aus biologischer Produktion
2	Alle landwirtschaftlichen Zutaten (ausser der Wursthülle) stammen aus biodynamischer oder aus biologischer Landwirtschaft.	3	mindestens haltbar bis: 31.12.20xx	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: 30.09.20xx	3		3	zu verbrauchen bis: 15.06.20xx
4	Hergestellt in der Schweiz	4	Hersteller:	4	Hersteller:
5	Metzger GmbH Fleischstrasse 10, 4000 Basel	5	Bäckerei Brotstrasse 5, CH-8000 Zürich	5	Muster AG Milchstrasse 5, CH-5070 Frick
6	Bei höchstens 5 °C aufbewahren.	7	280 g	6	Bei höchstens 5 °C aufbewahren.
7	200 g (4 × 50 g)	7		7	180 g
8	L1234	8		8	EM654321
10	*	10	*	10	*
11 19	Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx	11 19	Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx	11 19	Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx

○ Lebensmittelrecht ● CH Bio-Verordnung ● 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
- ⑬ Verzeichnis der Zutaten
- ⑬ Demeter-Leitaussage
- ⑬ Zertifizierungsstelle (CH-BIO-006)

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seiten 4, 6, 8 und 10.

Freigabe der Etiketten

Für **Lizenznehmer*innen** und **Produzent*innen** ist die Freigabe der Etiketten durch die Geschäftsstelle von Demeter 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 4–7) müssen doppelt gelabelte Produkte folgende Angaben enthalten:

20 Lizenznehmer

- Bei genügend Platz
«Demeter- und 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 Monoprodukte

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

Zusammengesetzte Produkte

- Mindestens 90 % der Zutaten müssen Demeter-zertifiziert sein.
- Alle landwirtschaftlichen Zutaten doppelt gelabelt: «Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion (Demeter und Knospe)».
- Teilweise doppelt gelabelt: * Demeter, ° Knospe, «Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion.» Doppelt gelabelte Zutaten tragen beide Symbole * °.










Produktions- und Verarbeitungsbetriebe, die sowohl mit Bio Suisse als auch mit Demeter einen Vertrag haben, können Ihre Produkte mit beiden Labeln versehen.



Wo möglich wird das Demeter Logo über dem Bio Suisse Kennzeichen platziert.

Abbildung 6: Deklarationsbeispiele Doppellabeling Demeter und Knospe

<div> <div> 16 12 21 </div> <div>   </div> <div>  </div> </div>	<div> <div> 16 12 21 </div> <div>  </div> <div>  </div> </div>	<div> <div> 16 12 21 </div> <div>  </div> <div>  </div> </div>
<div> 1 </div> <p>Bio-Wienerli Fleischerzeugnis aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert</p>	<div> 1 </div> <p>Bio-Dinkel-Mandelstängeli</p>	<div> 1 </div> <p>Joghurt Himbeer</p>
<div> 2 </div> <p>Zutaten: Rindfleisch 28 %, Schweinefleisch 23 %, Eis, Speck, Schwarte, Stabilisator: Natriumcitrat, Gewürze, Kochsalz, Zucker, Zitronensaft, Würsthülle: Schafsaftling</p>	<div> 2 9 15 </div> <p>Zutaten: Dinkel-Halbweissmehl 32 %, Mandeln 26 %, Rohrzucker, Butter (Schweiz), Vollei, Zitronenschale, Vanillepulver, Zimt</p>	<div> 2 9 14 15 </div> <p>Zutaten: Vollmilchjoghurt* (Vollmilch past.* [Schweiz]), Rohrzucker roh*, Himbeeren 9%*, Zitronensaft °</p>
<div> 22 </div> <p>Alle landwirtschaftlichen Zutaten (ausser der Würsthülle) stammen aus biologischer Produktion (Demeter & Knospe).</p>	<div> 22 </div> <p>Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion (Demeter und Knospe).</p>	<div> 22 </div> <p>*Demeter, ° Knospe</p>
<div> 15 </div> <p>Mindestens 90 % der landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus der Schweiz.</p>		
<div> 3 </div> <p>zu verbrauchen bis: 30.09.20xx</p>	<div> 3 </div> <p>mindestens haltbar bis: 31.12.20xx</p>	<div> 3 </div> <p>zu verbrauchen bis: 15.06.20xx</p>
<div> 4 </div> <p>Hergestellt in der Schweiz</p>		
<div> 5 13 20 </div> <p>Demeter- und Knospe-Lizenznehmer: Metzger GmbH Fleischstrasse 10, 4000 Basel</p>	<div> 4 5 13 20 </div> <p>Lizenznehmer: Bäckerei Brotstrasse 5, CH-8000 Zürich</p>	<div> 4 5 13 20 </div> <p>Lizenznehmer: Muster AG Milchstrasse 5, CH-5070 Frick</p>
<div> 6 </div> <p>Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p>	<div> 6 </div> <p>Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p>	<div> 6 </div> <p>Bei höchstens 5 °C aufbewahren.</p>
<div> 7 </div> <p>200 g (4 × 50 g)</p>	<div> 7 </div> <p>280 g</p>	<div> 7 </div> <p>180 g</p>
<div> 8 </div> <p>L1234</p>	<div> 8 </div> <p>EM654321</p>	<div> 8 </div> <p>EM654321</p>
<div> 10 </div> <p>*</p>	<div> 10 </div> <p>*</p>	<div> 10 </div> <p>*</p>
<div> 11 19 </div> <p>Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<div> 11 19 </div> <p>Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>	<div> 11 19 </div> <p>Bio-Zertifizierung: CH-BIO-xxx</p>

○ Lebensmittelrecht ● CH Bio-Verordnung ● Bio Suisse ● Demeter ● 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
- ⑰ Zertifizierungsstelle (CH-BIO-006)
- ⑳ Lizenznehmer
- ㉑ Platzierung der Label
- ㉒ Auslobung im Verzeichnis der Zutaten

Für Informationen zu den Verweisen siehe Seiten 4, 6, 8, 10 und 12.

Freigabe der Etiketten

Für **Lizenznehmer*innen** ist die Freigabe der Etiketten durch die Geschäftsstellen von Demeter und Bio Suisse zwingend. Für **Produzent*innen** ist die Freigabe durch die Demeter Geschäftsstelle zwingend, durch die Bio Suisse Geschäftsstelle freiwillig.

Offenverkauf: Kennzeichnung nach Lebensmittelrecht

Grundlagen

SR 817.02, Art. 39 LGV / SR 817.022.16, Art. 15 LIV / SR 916.51, LDV

Was ist Offenverkauf und was gilt es zu beachten?

Offen verkaufte Lebensmittel sind Lebensmittel, die entweder nicht vorverpackt sind (z. B. Obst, Gemüse, Eier), auf Wunsch der Konsument*innen am Ort der Abgabe umhüllt werden (z. B. Gipfeli in Papiertüte, vakuumiertes Frischfleisch, an der Frischetheke verpackter Käse), oder zur unmittelbaren Abgabe (innerhalb von 24 Stunden) verpackt werden (z. B. Tagessalat im Take-away).

Für die Kennzeichnung von offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln gelten dieselben Kennzeichnungsvorgaben wie für vorverpackte Lebensmittel. In der Regel kann jedoch auf schriftliche Angaben verzichtet werden, wenn die Information der Konsument*innen auf andere Weise (z. B. mündlich) gewährleistet ist. Ausnahmen müssen in jedem Fall schriftlich angegeben werden. Als Ausnahmen gelten:

Ⓐ **Fleisch- und Fischherkunft**

Die Herkunft von Fleisch und Fisch muss immer schriftlich angegeben werden.

Ⓑ **Produktionsland von Brot und Feinbackwaren**

Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren muss immer schriftlich angegeben werden. Dies gilt sowohl für ganzes Brot als auch für Brot, das in Scheiben bereitgestellt wird (z. B. im Restaurant) oder das zur Herstellung von Sandwiches verwendet wurde. Wenn nur das Aufbacken von importierten Teiglingen in der Schweiz erfolgte, gilt dies als im Ausland produziert. Ebenso für tiefgekühlte Backwaren aus dem Ausland, die in der Schweiz aufgetaut oder aufgebacken werden.

Ⓒ **Allergenhinweis**

Allergene müssen schriftlich aufgeführt werden, oder es kann ein schriftlicher Hinweis gemacht werden, dass Auskunft mündlich gewährleistet ist. In diesem Fall muss die Allergen-Information für das Verkaufspersonal schriftlich vorhanden oder durch eine Fachperson unmittelbar verfügbar sein.

Ⓓ **Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren**

Solche Verfahren, wie zum Beispiel ionisierende Strahlung, müssen immer schriftlich angegeben werden.

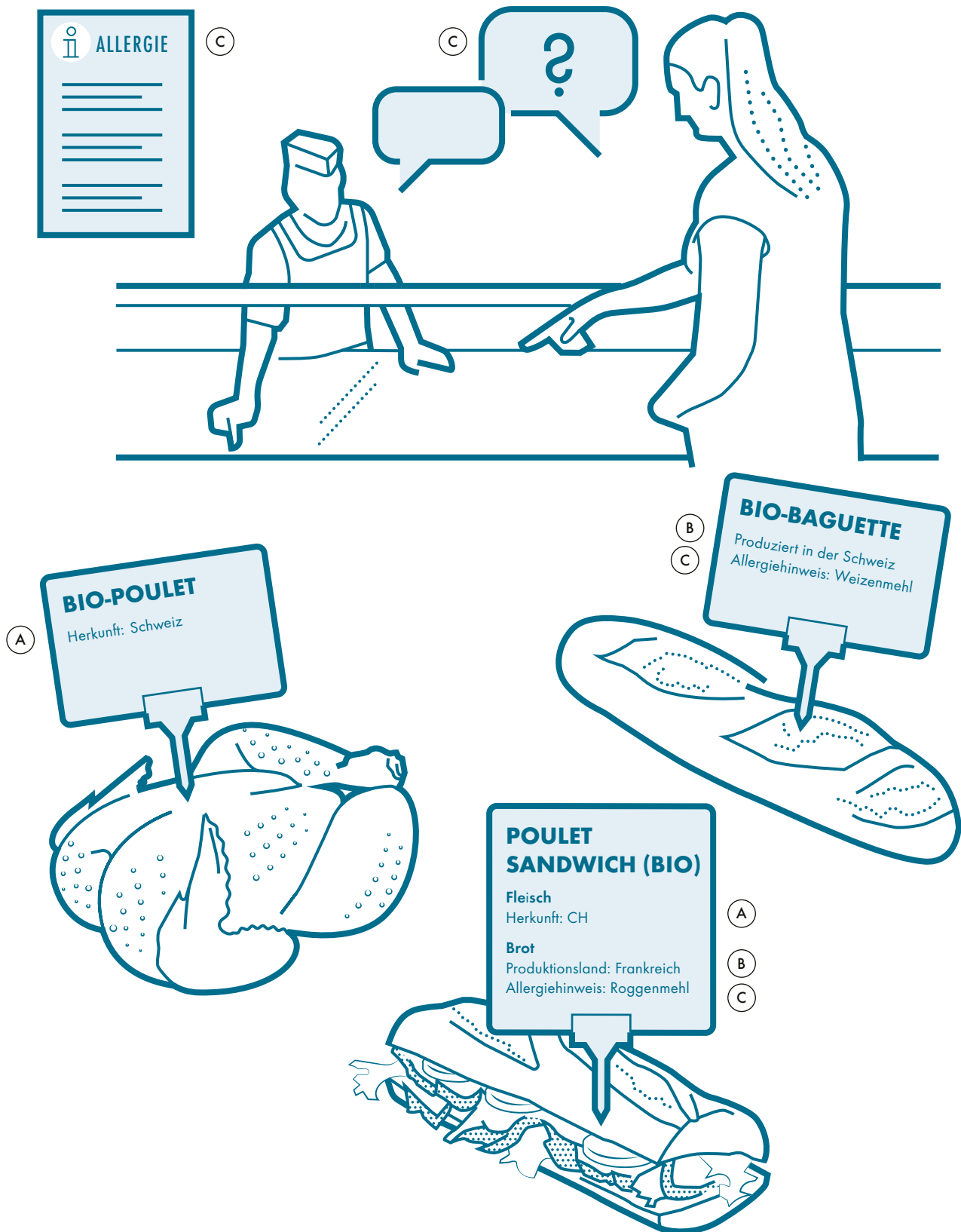
Ⓔ **Angaben gemäss Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung (LDV)**

Landwirtschaftliche Erzeugnisse, die mit in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden, z. B. die Anwendung hormoneller/nichthormoneller Leistungsförderer, oder in der Schweiz nicht zugelassenen Haltungsformen (Kaninchen und Legehennen in Käfighaltung), müssen bei der Abgabe an den*die Endverbraucher*in obligatorisch schriftlich gekennzeichnet werden.

Offenverkauf: Kennzeichnung nach Schweizer Bio-Verordnung

Das BLW hat 2020 ein Merkblatt zu biologischen Lebensmitteln herausgegeben, die offen in den Verkehr gebracht werden: blw.admin.ch > Themen > Kennzeichnung > Kennzeichnung von Bio-Produkten > [Merkblatt: Offen in den Verkehr gebrachte biologische Lebensmittel](#)

Abbildung 7: Deklarationspflichten in der Offenverkaufstheke



Während für einige Angaben eine schriftliche Deklarationspflicht gilt, können andere Informationen mündlich vermittelt werden.

Offenverkauf: 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

Anforderungen zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben

Kleber mit Logo

Knospe-Früchte und -Gemüse im Offenverkauf können mit einem Knospe-Kleber versehen werden. Standardkleber gibt es in den Varianten mit und ohne Schweizer Flagge. Knospe-Kleber können bei Bio Suisse bezogen werden. Selbst gestaltete Kleber benötigen ein Gut zum Druck von Bio Suisse (Kap. 6.1.2.7).

Kennzeichnung von aufgetauter Ware

Aufgetaute Ware (z. B. Brot aus gefrorenem Teigling) muss entsprechend gekennzeichnet werden (Kap. 7.3.6).

Kennzeichnung von Eiern

- Bei der Kennzeichnung von Eiern im Offenverkauf kann die Angabe des Knospe-Betriebs, der Zertifizierungsstelle und des Legedatums mittels Stellschild erfolgen.
- Werden die Eier direkt von Knospe-Produzent*innen an Endkonsument*innen verkauft, müssen sie nicht gestempelt werden (Kap. 8.1.3).

Offenverkauf: Kennzeichnung nach Demeter

Grundlagen

Demeter-Richtlinien, Kapitel 7.23 Hofverarbeitung und Direktvermarktung

Anforderungen zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben

Eigenanbau deklarieren

An einem Stand oder Verkaufsort muss bei allen angebotenen Produkten schriftlich angegeben sein, ob sie aus Eigenanbau oder zugekauft sind.

Wie bei verpackten Produkten muss bei Demeter auch bei offen verkauften Produkten der Hersteller deklariert werden.



Kennzeichnung im Onlineverkauf

Grundlage

SR 817.02, Art. 44 LGV

Immer häufiger werden Lebensmittel in Online-shops verkauft. Als Onlineshops gelten auch Social-Media-Plattformen, Online-Marktplätze und Anbieter nach Dropshipping-Geschäftsmodellen.

Anforderungen

Vorverpackte Lebensmittel

Beim Onlineverkauf vorverpackter Lebensmittel müssen die gleichen Informationen zur Verfügung stehen wie beim Verkauf im Laden (siehe Seiten 4–13). Das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos müssen erst bei der Lieferung aufgeführt werden.

Abbildung 8: Anwendungsbeispiel für ein vorverpacktes Bioprodukt im Onlineverkauf



Nicht vorverpackte Lebensmittel

Für nicht vorverpackte Lebensmittel im Onlinehandel (z. B. Lieferung von Mahlzeiten, Gemüseabos) gelten dieselben Kennzeichnungsvorgaben wie für den Offenverkauf (siehe Seiten 14–16).

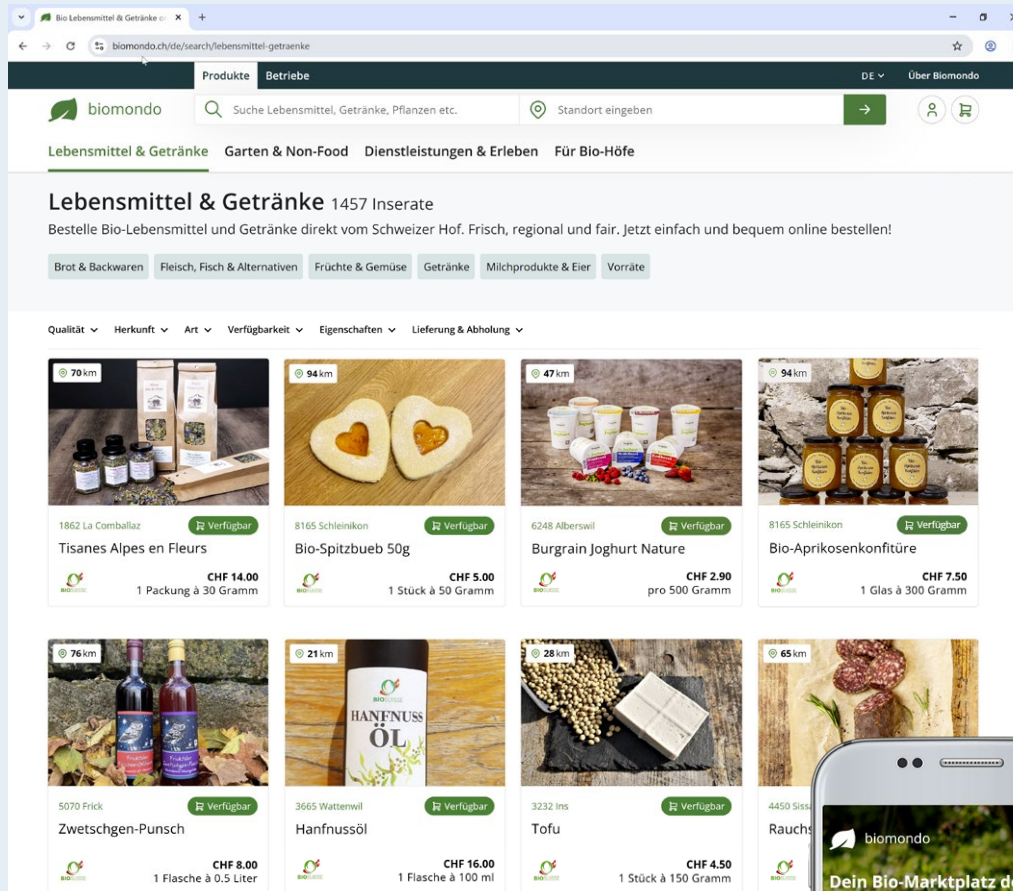
Informationen, welche nicht schriftlich angegeben werden müssen, müssen kostenlos und jederzeit zugänglich sein. Der Hinweis darauf, wie und

wo die Information eingeholt werden kann, muss gut sichtbar sein. Eine Kontaktangabe alleine ist hier jedoch nicht ausreichend, ausser, es kann garantiert werden, dass jemand rund um die Uhr (24/7) erreichbar ist. Daher wird empfohlen, im Onlineverkauf nichtvorverpackte Produkte im gleichen Umfang zu kennzeichnen wie vorverpackte Produkte (siehe Abbildung 8).

Abbildung 9: Anwendungsbeispiel für ein nicht vorverpacktes Bioprodukt im Onlineverkauf

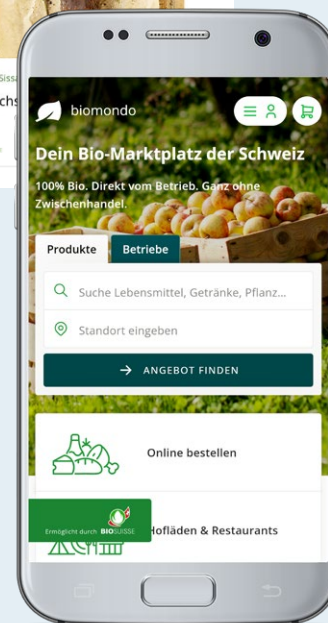


Abbildung 10: Biomondo – der Schweizer Online-Marktplatz für Bioprodukte



Quellen: biomondo.ch, April 2025; Pixabay

Auf biomondo.ch können Biobetriebe ihre Produkte direkt über den integrierten Warenkorb verkaufen. Die Nutzung der Plattform ist kostenlos und provisionsfrei. Lagerbestände, Verfügbarkeitsdaten, Zutaten, Allergene und Nährwerte können in der Detailansicht angegeben werden.





Auskunft

Kennzeichnung

Bio Suisse

Tel. +41 (0)61 204 66-66
bio@bio-suisse.ch, bio-suisse.ch

Demeter

Schweizerischer Demeter Verband
 Tel. +41 (0)61 706 96 43
verarbeitung@demeter.ch, demeter.ch

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL

Kontakt: Nina Lamprecht
 +41 (0)62 865 63 67
nina.lamprecht@fibl.org, fibl.org

Zertifizierungsstellen

bio.inspecta AG

Tel. +41 (0)62 865 63 00
admin@bio-inspecta.ch, bio-inspecta.ch

Bio Test Agro AG (BTA)

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

Ecocert Swiss AG

Abt. Schweiz, Tel. +41 (0)71 626 06 34
office.switzerland@ecocert.com, ecocert.ch

ProCert AG

Tel. +41 (0)31 560 67 67
produkte@procert.ch, procert.ch

Impressum

Herausgebende Institutionen

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL
 Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick, Schweiz
 Tel. +41 (0)62 865 72 72, info.suisse@fibl.org, fibl.org

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, Schweiz
 Tel. +41 (0)61 204 66-66, bio@bio-suisse.ch, bio-suisse.ch

Schweizerischer Demeter Verband

Krummackerweg 9, 4600 Olten, Schweiz
 Tel. +41 (0)61 706 96 43, info@demeter.ch, demeter.ch

Autorinnen: Regula Bickel (FiBL), Nina Lamprecht (FiBL)

Mitarbeit zu dieser Ausgabe: Luana Cresta (BLW), Fabiola Giannelli (Lebensmittelkontrolle Kanton Aargau), Mirjam Grüter (Bio Suisse), Marc Meli (Demeter), Carolin Vogel (BLW)

Mitarbeit zu früheren Ausgaben: Luana Cresta (BLW), Bettina Holenstein (Demeter), Christine Siegrist (Lebensmittelinspektorat Stadt Zürich), Sabine Würth (Bio Suisse)

Redaktion: Gilles Weidmann (FiBL)

Gestaltung: Patrick Baumann, Brigitta Maurer (beide FiBL)

Fotos: Thomas Alfeldi (FiBL): Seiten 1, 16; Raphael Forster (Seven Pictures, Gümligen): S. 12 (1); Luc Kämpfen (Bio Suisse): S. 20; René Schulte (Bio Suisse): S. 2; Timon Schwarz, Tägerwilen: S. 12 (2)

FiBL Art.-Nr.: 1541

Permalink: orgprints.org/id/eprint/55388/

Das Merkblatt steht unter shop.fibl.org > 1541 zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Alle Angaben in diesem Merkblatt basieren auf bestem Wissen und der Erfahrung der Autorinnen. Trotz grösster Sorgfalt sind Unrichtigkeiten und Anwendungsfehler nicht auszuschliessen. Daher können Autorinnen und Herausgeber keinerlei Haftung für etwa vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten, sowie für Schäden aus der Befolgung der Empfehlungen übernehmen.

2025 © FiBL

Für detaillierte Copyright-Informationen siehe fibl.org/de/copyright