

Empfehlungen zur lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung von Mehl

INHALTSVERZEICHNIS

A.	Checkliste bei Verkauf an Konsumenten (B2C).....	2
B.	Zielsetzung.....	3
C.	Wichtige Begriffe des Lebensmittelrechts	3
D.	Kennzeichnung bei der Abgabe an Konsumenten	4
	I. Vorverpackte und offen angebotene Lebensmittel	4
	II. Einzelne Elemente der Kennzeichnung	4
	a. Die Sachbezeichnung.....	4
	b. Die Zusammensetzung (Zutaten)	5
	c. Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können	5
	d. Die Haltbarkeit.....	6
	e. Das Produktionsland des Lebensmittels	6
	f. Die Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten des Lebensmittels.....	7
	g. Eine Nährwertdeklaration	7
	h. Die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung.....	8
	i. Hinweise zur sachgemässen Verwendung	8
	j. Warenlos	9
	k. Firma oder Name und Adresse des Herstellers.....	9
	l. Lesbarkeit der Angaben.....	9
E.	Kennzeichnung beim Verkauf zur Weiterverarbeitung (B2B / Business to Business).....	10
	I. Herkunftsangabe	11
	II. Nährwertdeklaration	11

A. Checkliste bei Verkauf an Konsumenten (B2C)¹

Auf einem Mehl, das direkt an den Konsumenten abgegeben wird, sind folgende Angaben **zwingend anzubringen**:

- die Sachbezeichnung
- Hinweis auf Zutaten, die Allergien auslösen können
- das Haltbarkeitsdatum
- das Produktionsland
- das Warenlos
- der Name oder die Firma und die Adresse des Herstellers
- allenfalls Hinweis auf GVO

a) Weissmehl
Farine blanche
Farina bianca

h) INFO

Weissmehl/Farine blanche/Farina bianca
Zutaten: Weissmehl (Weizen [Schweiz]). **j)**
Ingédients: farine blanche (froment [Suisse]).
Ingredienti: farina bianca (frumento [Svizzera]).

Nährwerte Ø/Valori nutritivi moyennes/ Valori nutritivi medi	100 g
Energie/énergie/energia	1460 kJ (349 kcal)
Eiweiss/protéines/proteine	12 g
Kohlenhydrate/glucides/carboidrati	72 g
davon Zucker/dont sucres/di cui zuccheri	0,5 g
Fett/lipides/grassi	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/ di cui acidi grassi saturi	0 g
Nahrungsfasern/fibres alimentaires/fibre alimentari	3,5 g
Natrium/sodium/sodio	0 g

i)

Trocken und kühl (nicht im Kühlschrank) aufbewahren. Nach dem Öffnen wieder gut verschliessen oder Inhalt in einer Vorratsdose aufbewahren. **c)**

DAT 06.2019
L180618 07:1 **e)**

Zertifizierung/Certification/Certificazione:
q.inspecta GmbH, 5070 Frick
 Hersteller/Fabricant/Produttore:
 [Redacted] 8037 Zürich **f)**

Produktionsland: Schweiz **d)**

1 kg

SUISSE GARANTIE

Servivorschlag

Nicht (zwingend) anzubringen ist auf Mehl

- ein Zutatenverzeichnis, da Mehl (meist) nur aus einer Zutat oder Zutatenklasse besteht
- eine Nährwertangabe (Ausnahme: glutenfreie und glutenarme Produkte)
- die Deklaration der Herkunft des Getreides, ausser die Herkunft des Mehls wird ausgelobt (z.B. Suisse Garantie) und das Getreide hat eine andere Herkunft (z.B. „Schweizer Weissmehl“ oder „Emmentaler Zopfmehl“ mit einem Anteil Weizen aus Österreich)

¹ Beim Verkauf von Mehl zur Weiterverarbeitung (B2B) sind mindestens dieselben obligatorischen Angaben verfügbar zu machen, dies muss aber nicht auf dem Produkt selber geschehen, sondern kann auch in den Warenpapieren, elektronisch oder in anderer Weise mit dem Produkt mitgeliefert werden. Zudem dürften oftmals die Nährwertangaben und auch die Deklaration der Herkunft des Getreides notwendig sein.

B. Zielsetzung

Die Rechtsgrundlagen für die Kennzeichnung von Lebensmitteln sind im Schweizer Lebensmittelrecht weit verteilt. Sie basieren auf dem Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständengesetz (LMG), werden aber in einer Vielzahl von verschiedenen Verordnungen weiter ausgeführt.

Diese Richtlinien sollen – unterschieden nach der Abgabe an den Konsumenten oder zur Weiterverarbeitung an einen Verarbeiter – die notwendigen Angaben einzeln samt Details darstellen.

Die Richtlinien stellen die rechtlichen Grundlagen einzig für den Wirtschaftsraum Schweiz dar. Sollen Müllereiprodukte in den EU-Raum verkauft werden, müssen neben den Schweizer Vorschriften auch die EU-rechtlichen Vorschriften eingehalten werden.

C. Wichtige Begriffe des Lebensmittelrechts

Vorverpacktes Lebensmittel:

Ein Lebensmittel, das vor der Abgabe ganz oder teilweise so umhüllt oder verpackt worden ist, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung oder die Verpackung geöffnet oder abgeändert wird, und das in dieser Form an Konsumenten abgegeben wird.

Offen in Verkehr gebrachtes Lebensmittel:

Ein Lebensmittel, das ohne Verpackung in den Verkehr gebracht wird. Als solches gilt auch, was erst auf Wunsch der Konsumenten am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt wird.

Unverarbeitetes Lebensmittel:

Lebensmittel, das keiner Verarbeitung unterzogen wurde; als solches gilt auch ein Erzeugnis, das gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, oder enthülst wurde.

Rohstoff:

Erzeugnisse, die nicht zur unmittelbaren Abgabe an Konsumenten bestimmt sind und zu Lebensmitteln verarbeitet werden sollen.

Zutat:

Jeder Stoff und jedes Erzeugnis, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und im Enderzeugnis vorhanden bleibt.

Sichtfeld:

Alle Oberflächen der Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

Sachbezeichnung:

Bezeichnung eines Lebensmittels, wie sie von den geltenden Rechtsvorschriften für dieses Lebensmittel vorgeschrieben ist.

Warenlos:

Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter den gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden.

D. Kennzeichnung bei der Abgabe an Konsumenten

I. Vorverpackte und offen angebotene Lebensmittel

Art. 36 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) gibt für vorverpackte Lebensmittel vor, welche Angaben gemacht werden müssen. Konkretisiert werden die obligatorischen Angaben über Lebensmittel in Art. 3 der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV), die zusätzliche Angaben für zwingend erklärt. Auf die einzelnen Angaben wird in der Folge genauer eingegangen. Zuletzt werden die Anforderungen für die Anbringung der Angaben auf dem Produkt erklärt.

Für die Kennzeichnung offen in Verkehr gebrachter Lebensmittel² müssen grundsätzlich dieselben Angaben gemacht werden, wie für vorverpackte Lebensmittel. Die schriftliche Angabe auf dem Produkt ist nicht zwingend, wenn die Information der Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist. Bei Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen die Angaben nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können oder die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann³.

Beispiel:

In einer Bäckerei werden Brote offen verkauft. Es ist auf einer Tafel gut sichtbar darauf hinzuweisen, dass das Personal Auskunft über Inhaltsstoffe und insbesondere über Allergene geben kann.

II. Einzelne Elemente der Kennzeichnung

a. Die Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung⁴ ist die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung eines Lebensmittels, z.B. „Mehl“, das in Art. 62 der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz fix definiert ist („fein vermahlene Körner und Teile von Körnern mit einer Partikelgröße von mehrheitlich weniger als 180 Mikrometer.“). Fehlt eine rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung, so ist das Lebensmittel entweder mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung oder mit einer beschreibenden Bezeichnung zu versehen.

Bei Mehl ist zusätzlich vorgesehen, dass Mischungen von Mehl aus zwei oder mehr Getreidearten als „Mehl“, gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils bezeichnet werden darf⁵.

² Art. 39 LGV

³ Art. 5 Abs. 1 Bst. d LIV

⁴ Art. 36 Abs. 1 Bst. a LGV, Art. 6 und 7 LIV

⁵ Anhang 5 Teil B Ziff. 3 LIV

b. Die Zusammensetzung (Zutaten)

Die Zusammensetzung eines Lebensmittels muss in einem Zutatenverzeichnis⁶ angegeben werden. Die Zutaten werden dabei in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben.

Ein Zutatenverzeichnis ist nicht erforderlich bei Lebensmitteln, die aus einer einzigen Zutat⁷ oder Zutatenklasse bestehen. Es ist damit nicht notwendig, wenn dem Mehl keine weiteren Stoffe beigefügt werden.

c. Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind speziell zu kennzeichnen⁸. Sie sind in einem eigenen Anhang⁹ geregelt, in dem auch glutenhaltiges Getreide aufgezählt wird. Die Zutat muss im Zutatenverzeichnis deutlich bezeichnet werden und durch Schriftart, Schriftstil, Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden.

Beispiel:

„Zutaten: **Weizen**mehl, Zucker, Ei“

Die Angabe ist nicht erforderlich, wenn die Sachbezeichnung des Erzeugnisses einen deutlichen Hinweis auf die betreffende Zutat enthält¹⁰.

Beispiele:

- „**Weizen**mehl“ als Sachbezeichnung weist genügend auf die Zutat Weizen hin.
- „**Ruch**mehl“ gibt keinen Hinweis auf das Allergen, so dass hier ein Verzeichnis nötig ist: Zutaten: Ruchmehl (**Weizen**), Zucker, Ei

Wenn kein Zutatenverzeichnis erforderlich ist, muss die Angabe das Wort „Enthält“ und danach die Bezeichnung der Zutat oder des Erzeugnisses zeigen.

Beispiel:

Ruchmehl „Enthält **Weizen**“

⁶ Art. 36 Abs. 1 Bst. b LGV, Art. 8 LIV

⁷ Art. 9 Abs. 1 Bst. e LIV

⁸ Art. 36 Abs. 1 Bst. c LGB, Art. 10 ff. LIV

⁹ Anhang 6 LIV

¹⁰ Art. 11 Abs. 4 LIV

d. Die Haltbarkeit

Das Mindesthaltbarkeitsdatum muss grundsätzlich auf allen Lebensmitteln angegeben werden¹¹.

Die Datumsangabe lautet: „mindestens haltbar bis“, wenn der Tag genannt wird oder „mindestens haltbar bis Ende“ in allen anderen Fällen. Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt, muss der Tag und der Monat angegeben werden, bei solchen mit Haltbarkeit zwischen drei und achtzehn Monaten der Monat und das Jahr und bei solchen mit längerer Haltbarkeit nur das Jahr.¹²

Besonders leicht verderbliche Lebensmittel sind mit dem sogenannten Verbrauchsdatum („verbrauchen bis“) zu kennzeichnen, dies trifft auf Malereierzeugnisse allerdings nicht zu.

e. Das Produktionsland des Lebensmittels

Das Produktionsland ist entweder das Land, in dem ein Lebensmittel vollständig erzeugt wurde, oder in dem es genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.¹³ Als in einem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es dadurch seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat¹⁴.

Für Mehl ist somit auf das Land abzustellen, in welchem das Getreide gemahlen wurde. Für Importgetreide, welches in der Schweiz gemahlen wurde, gilt somit **immer** die Schweiz als Produktionsland, weil das Getreide mit dem Mahlen eine neue Sachbezeichnung (Mehl) erhält.

Das Produktionsland muss nicht angegeben werden, wenn es sich aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse des Herstellers (mindestens Land, Postleitzahl und Ort) ergibt.¹⁵

Nicht zu verwechseln mit dem lebensmittelrechtlichen Produktionsland ist die Frage der „Swissness“. Bei dieser gelten spezifische und komplizierte Regelungen, nach denen bestimmt wird, ob ein Mehl mit Swissness ausgelobt werden darf oder nicht. Noch komplizierter gestaltet sich die Frage der Anrechenbarkeit des Mehls an den Swissnessanteil von Verarbeitungsprodukten. Hierzu hat der DSM eine separate Anleitung erstellt.

¹¹ Art. 36 Abs. 1 Bst. d LGV, Art. 13 LIV

¹² Anhang 8 LIV

¹³ Art. 36 Abs. 1 Bst. e LGV, Art. 15 LIV

¹⁴ Art. 62 Abs. 2 Bst. g Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

¹⁵ Art. 15 Abs. 6 LIV

f. Die Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten des Lebensmittels

Die Herkunft von sog. mengenmässig wichtiger Zutaten ist anzugeben, wenn dieses Ausgangsprodukt am Endprodukt einen Anteil von 50 Massenprozent oder mehr hat und die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass die Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft¹⁶. Wird also ein Mehl mit Swissness ausgelobt (Schweizer Kreuz, Bild des Matterhorns, lokale Bezeichnungen wie „Emmentaler Ruchmehl“ oder ähnliches und haben diese Mehle einen Auslandanteil Getreide darin, sind die Herkunftsländer des Getreides anzugeben.

Wenn für ein Mehl Getreide aus mehreren Ländern vermahlen wurde, sind alle Länder einzeln anzugeben. Die Angabe eines geografischen Raumes (EU, Nordamerika) ist nicht erlaubt, es sind die einzelnen Länder aufzuzählen.

Beispiel:

- Emmentaler Ruchmehl: Zutaten: **Weizen** (Schweiz, Kanada, Österreich)
- Weissmehl (mit Schweizerkreuz): Zutaten: **Weizen** (Schweiz, Frankreich, Österreich)

g. Eine Nährwertdeklaration

Grundsatz: Für Mehl nicht notwendig!

Die Nährwertdeklaration ist grundsätzlich obligatorisch¹⁷. Ausnahmen von der Deklarationspflicht sind in einem Anhang festgehalten¹⁸. Dazu zählen unter anderem unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen¹⁹. Dies trifft auf Mehl zu, weshalb ein klassisches Mehl, das ausser dem gemahlten Getreide keine weiteren Zutaten enthält, keine Nährwertdeklaration aufweisen muss.

Ebenfalls von der Deklarationspflicht ausgenommen sind Lebensmittel, die offen in den Verkehr gebracht werden²⁰.

Ausnahme: Notwendig, bei glutenfreien Produkten

Sofern ein Erzeugnis mit einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe versehen wird, als „glutenfrei“ oder „mit sehr geringem Glutengehalt“ bezeichnet wird, oder auch mit Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen angereichert ist, muss die (grosse, d.h. Big 7) Nährwertdeklaration obligatorisch auf dem Produkt angegeben sein²¹.

Ausnahme: freiwillige Angabe

Die Angabe kann zudem freiwillig erfolgen. Auch dann hat sie sich aber an die vorgeschriebenen Darstellungsformen zu halten (entweder Big 5 oder Big 7).

¹⁶ Art. 36 Abs. 1 Bst. f LGV, Art. 16 LIV

¹⁷ Art. 36 Abs. 1 Bst. g LGV, Art. 21 ff. LIV, Anhang 9 LIV

¹⁸ Anhang 9 LIV

¹⁹ Anhang 9 Ziff. 1 LIV

²⁰ Anhang 9 Ziff. 21 LIV

²¹ Art. 22 Abs. 3 Bst. b und d, Art. 22 Abs. 4 LIV

Form der Nährwertdeklaration

Die Nährwertdeklaration gibt es in der „grossen“ oder „kleinen“ Variante. Die „grosse“ Variante (Big 7) sieht die folgenden Angaben vor: Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz²². Bei der „kleinen“ Variante (Big 5) müssen nur Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz angegeben werden²³. Daneben sind weitere freiwillige Angaben möglich, etwa einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Stärke oder Ballaststoffe²⁴.

Energiewert und Nährstoffmengen sind je 100 g oder 100 ml anzugeben²⁵. Die Mengenangabe von Vitaminen und Mineralstoffen muss zusätzlich als Prozentsatz der Referenzmenge²⁶ im Verhältnis zu 100 g oder 100 ml ausgedrückt werden.

Die Angaben der Nährwertdeklaration müssen im selben Sichtfeld erfolgen und als Ganzes in einem übersichtlichen Format und einer vorgegebenen Reihenfolge²⁷ aufgeführt, sowie in Tabellenform²⁸ dargestellt werden. Zur Berechnung des Energiewerts liefert Anhang 12 zur LIV Anweisungen.

h. Die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung

Ist ein Lebensmittel gentechnisch verändert resp. enthält es Zutaten, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden, muss es den Hinweis „aus gentechnisch verändertem X hergestellt“ tragen.²⁹

i. Hinweise zur sachgemässen Verwendung

Allfällige Hinweise zur sachgemässen Verwendung müssen angegeben werden, wenn das Lebensmittel ohne diese Angaben nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann³⁰.

Gemeint sind hier typischerweise Angaben zur Aufbewahrung von Tiefkühlprodukten (Beispiel: Backanleitung für Käseküchlein) oder eine Verwendung nach dem Öffnen der Verpackung (Beispiel: Nach dem Öffnen innerhalb von drei Tagen zu konsumieren). Diese Hinweise werden gewöhnlich für Müllereiprodukte nicht notwendig sein.

²² Art. 22 Abs. 1 LIV

²³ Art. 22 Abs. 2 LIV

²⁴ Art. 23 LIV

²⁵ Art. 27 Abs. 1 LIV

²⁶ festgelegt in Anhang 10 Teil LIV

²⁷ Anhang 11 LIV

²⁸ Art. 25 LIV

²⁹ Art. 36 Abs. 1 Bst. h LGV, Art. 7 Abs. 1 Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

³⁰ Art. 36 Abs. 1 Bst. i LGV

j. Warenlos

Das Warenlos³¹ muss angegeben werden. Ausnahmen, die die Gesetze vorsehen, treffen nicht auf Müllereiprodukte zu.³² Die Angabe ist damit zwingend.

k. Firma oder Name und Adresse des Herstellers

Der Name oder die Firma sowie die Adresse der Person, die das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt, abfüllt oder abgibt, muss auf dem Lebensmittel angegeben werden³³.

l. Lesbarkeit der Angaben

Die Angaben müssen an einer gut sichtbaren Stelle, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift und in mindestens einer Amtssprache des Bundes aufgedruckt sein³⁴.

Sie müssen im Zeitpunkt der Abgabe auf der Verpackung oder an einem daran befestigten Etikett angebracht sein. Sie müssen zudem an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft angebracht sein und dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen undeutlich gemacht oder getrennt werden³⁵.

³¹ Art. 3 Abs. 1 Bst. m LIV

³² Art. 19 und 20 LIV

³³ Art. 3 Abs. 1 Bst. g LIV

³⁴ Art. 36 Abs. 2 LGV

³⁵ Art. 4 LIV

E. Kennzeichnung beim Verkauf zur Weiterverarbeitung (B2B / Business to Business)

Die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) gilt grundsätzlich nur für Produkte, die direkt an Konsumenten abgegeben werden. Die Kennzeichnung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten muss aber so gehalten sein, dass daraus hergestellte Lebensmittel von den Verarbeitern gesetzeskonform zusammengesetzt und ebenso gekennzeichnet werden können.³⁶ Die Informationen müssen aber im Verkehr B2B nicht zwingend direkt auf dem Produkt aufgedruckt sein, sondern können auch auf Warenpapieren, elektronisch oder in anderer Weise mit dem Produkt mitgeliefert werden³⁷.

Damit mehlverarbeitende Betriebe also ihrerseits bei der Abgabe an den Konsumenten die korrekten Angaben auf ihren Fertigprodukten machen können, sind sie für gewisse Angaben auf ihre Zulieferer angewiesen.

Für die Zulieferung eines Produkts an einen verarbeitenden Betrieb gleichsam wie bei Abgabe an den Konsumenten nötig, sind mindestens die folgenden Angaben:

- der Sachbezeichnung,
- des Zutatenverzeichnisses, sofern es benötigt wird,
- von Zutaten, die Allergien auslösen können,
- des Mindesthaltbarkeitsdatums,
- der Firma oder der Name und Adresse des Zulieferers,
- des Warenloses, sowie
- des Hinweises auf ein gentechnisch verändertes Lebensmittel.

Die grössten Unterschiede zur Kennzeichnung bei Abgabe von Mehl direkt an den Konsumenten bestehen bei der Herkunftsangabe und der Nährwertdeklaration:

³⁶ Art. 40 LGV

³⁷ Erläuterungen zur LGV

I. Herkunftsangabe

Die Herkunftsangabe muss auf einem Produkt angegeben sein, wenn ein Ausgangsprodukt als Zutat eines Lebensmittels verwendet wird und der Anteil der Zutat 50 % oder mehr beträgt und die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass die Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft³⁸. Der Verarbeiter kann nur erkennen, ob sein Endprodukt eine Herkunft suggeriert, die für eine Zutat nicht stimmt, wenn er die Herkunft der Zutat kennt. Die Angabe der Herkunft erfolgt normalerweise in der Zutatenliste, wobei das Herkunftsland in Klammern hinter der Zutat steht. Im Verkehr B2B kann sie aber auch in Warenpapieren elektronisch oder in anderer Weise mitgeliefert werden.

Beispiel:

Das Produkt trägt die Bezeichnung „Schweizer Eierteigwaren“. Der anteilmässig über 50 % enthaltene Hartweizen stammt nicht aus der Schweiz. Hier muss die Herkunft im gleichen Sichtfeld wie das Zutatenverzeichnis angegeben werden:
Schweizer Eierteigwaren. Zutaten: **Hartweizengriess** (Kanada, USA), **Eier**

Die Herkunft ist dabei nicht zu verwechseln mit dem Produktionsland, das aufgrund der Verarbeitung eines Endprodukts i.d.R. die Schweiz sein wird, obwohl die Zutaten andere Herkunftsländer haben können.

II. Nährwertdeklaration

Grundsätzlich ist die Nährwertdeklaration für ein Lebensmittel, das nur aus einer Zutat besteht, nicht erforderlich. Indessen unterliegt der verarbeitende Betrieb seinerseits der Pflicht zur Nährwertdeklaration des Endproduktes (sofern dieses nicht wie z.B. in einer Bäckerei offen verkauft wird). Für die korrekte Berechnung der Nährwertangaben seines Produkts, benötigt der Produzent die Angaben aller Ausgangsprodukte. Verkauft die Mühle ihre Erzeugnisse somit an andere Firmen zur Weiterverarbeitung zu vorverpackten Lebensmitteln, muss sie den Verarbeitern die Informationen zur Verfügung stellen, obwohl sie bei der Abgabe ihrer Produkte an den Konsumenten in der Regel nicht dazu verpflichtet ist.

³⁸ Art. 16 Abs. 1 LIV

Dachverband Schweizerischer Müller DSM

Thunstrasse 82, Postfach 1009, CH-3000 Bern 6

Tel. +41 31 351 38 82

Fax. +41 31 351 00 65

Web: www.dsm-fms.ch