


Hofverarbeitung: So gestalten Sie Ihre Etiketten korrekt

Zu einem hochstehenden Produkt gehört auch die vollständige Etikette. Dazu haben Bio Suisse, Demeter und FiBL ein neues Merkblatt veröffentlicht.


Wie die Angaben auf Verpackungen auszusehen haben, schreiben die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, die Bio-Verordnung und Bio Suisse vor. Das stellt die Hersteller manchmal vor gewisse Herausforderungen. Bio Suisse, Demeter und FiBL haben deshalb die Regeln im Merkblatt zur «Kennzeichnung biologischer Lebensmittel» zusammengefasst (siehe Kasten). Am häufigsten werden auf dem Hof wohl Sirup und Konfitüre hergestellt. In diesen Fällen können die folgenden Beispiele eine Hilfe sein.

Beispiel für eine Sirup-Etikette

Holunderblütensirup



Zutaten: Biozucker 63 % (D/CH), Bioholunderblütenextrakt 36 % (CH), Säuerungsmittel: Zitronensäure



CH-BIO-XXX* 5 dl

Mindestens haltbar bis: August 2014
Sepp Muster, Postleitzahl Ort

* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen: 006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG


Wann muss ich bei den Zutaten die Menge angeben?

» Nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (Art. 9 und 10) muss die Menge einer Zutat angegeben werden, wenn die Zutat in der Sachbezeichnung genannt wird, etwa Erdbee-


ren in der Erdbeerkonfitüre. Diese Regel gilt aber nicht für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden, zum Beispiel Gewürze oder deren Extrakte. Im Falle eines Sirups, der wie im Beispiel des Holunderblütensirups kein verarbeitetes Frucht- oder Beerenprodukt wie Saft oder Konzentrat enthält, könnte man also auf die Angabe verzichten. Bei Himbeersirup dagegen ist sie notwendig.

Beispiel für eine Konfitürenetikette

Erdbeerkonfitüre



Zutaten: Bioerdbeeren 50 % (CH), Biozucker (D/CH), Geliermittel: Pektin, Biozitrone



Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g Konfitüre
Gesamtzuckergehalt: 58 g je 100 g Konfitüre

CH-BIO-XXX* 200 g

Mindestens haltbar bis: August 2014
Sepp Muster, Postleitzahl Ort

* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen, 006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG

Wie viel Zucker muss eine Konfitüre enthalten?

» Konfitüren und Gelees müssen einen Gesamtzuckergehalt von


mindestens 50 Prozent aufweisen. Massgebend sind dabei der Zucker aus den Früchten und der zugegebene Zucker. Sie können den Gehalt mithilfe eines Refraktometers ermitteln. Der Zuckergehalt kann auch berechnet werden, aber die Messung mit dem Refraktometer ist die genauere Variante. Er sollte für jedes Rezept einmal gemessen werden.

Welche Gehaltsangaben muss ich auf der Konfitürenetikette anbringen?


» Auf der Etikette der Konfitüre muss der Gesamtzuckergehalt und der Fruchtgehalt in Gramm pro 100 Gramm Endprodukt angegeben werden. Je nach verwendeter Frucht kann der Zuckergehalt ändern, zum Beispiel bei süssen oder sauren Äpfeln. Die Deklaration des Gesamtzuckergehalts sollte für jedes Produkt separat ermittelt werden. Jede Rezepturänderung erfordert eine Anpassung der Etikette.

Beispiel für eine Fruchtaufstrichetikette

Erdbeer-Fruchtaufstrich



Zutaten: Bioerdbeeren 65 % (CH), Biozucker (D/CH), Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel (Weinsäure, Calciumcitrat)



CH-BIO-XXX* 200 g

Mindestens haltbar bis: August 2014
Sepp Muster, Postleitzahl Ort

* Anstelle von XXX ist die Nummer der Zertifizierungsstelle einzusetzen, 006 für bio.inspecta AG, 086 für BIO TEST AGRO AG

Was ist, wen ich eine Konfitüre mit weniger als 50 Prozent Zucker herstellen möchte?

» Wenn man ein Produkt mit hohem Fruchtanteil herstellen möchte, wird die Deklaration einfacher. Der Gesamtzuckeranteil muss nicht deklariert, und daher auch nicht berechnet werden. Das Produkt darf aber nicht mehr als Konfitüre verkauft werden, sofern der Gesamtzuckeranteil im Endprodukt weniger als 50 Prozent beträgt. Produkte, welche mit weniger Zucker hergestellt sind, müssen eine alternative Sachbezeichnung tragen, etwa Brotaufstrich oder Fruchtaufstrich.

Ein reduzierter Gesamtzuckeranteil verringert auch die konservierende Eigenschaft im Produkt. Es kann fakultativ der folgende Aufbewahrungshinweis auf dem Produkt stehen: «Nach dem Öffnen kühl aufbewahren». Dies kann auch für Konfitüren mit weniger als 60 Prozent Gesamtzuckeranteil gelten.

Muss ich eine Zutat auch deklarieren, wenn diese ihrerseits aus mehreren Zutaten besteht?

» Wenn eine Zutat aus verschiedenen Zutaten zusammengesetzt ist, muss man alle darin enthaltenen Zutaten einzeln deklarieren. Wenn Sie etwa für die Herstellung von Fruchtaufstrich Unigel oder Gelierzucker verwenden, müssen Sie die Zutatenliste von diesem Produkt deklarieren. Im Falle von Unigel:

«Biozucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel (Weinsäure, Calciumcitrat)». Die gesetzlichen Grundlagen zum Thema Deklaration und Etikettierung finden Sie auf www.admin.ch in den folgenden Verordnungen:

- 817.022.21 «Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)»
- 817.022.101 «Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden)»
- 817.022.107 «Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte»

Autoren: Normen Böttcher, Jürg Hauri, Bio Suisse; Grafiken: Jürg Hauri

Via Web2Print kann man selbst günstig individuelle Etiketten drucken, siehe Seite 24.

Merkblätter zum Thema

Das «Merkblatt Kennzeichnung biologischer Lebensmittel» von Bio Suisse, Demeter und FiBL ist unter www.bio-suisse.ch abrufbar → Verarbeiter & Händler → Regelwerk & Merkblätter. Weitere Informationen zum Thema Deklaration von Konfitüre und Fruchtaufstrich finden Sie im entsprechenden Merkblatt von Agridea: www.agridea-lindau.ch unter Publikationen → Downloads → Gratis-Downloads → Merkblatt Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich. nb, jh

IMPRESSUM



22. Jahrgang

Erscheint 10-mal jährlich (jeweils Anfang Monat, ausser August und Januar), auch in französischer und italienischer Sprache (bioactualités, bioattualità)

Auflage deutschsprachige Ausgabe 6586 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2012)

Geht an Produktions- und Lizenzbetriebe von Bio Suisse; Jahresabonnement Fr. 51.–, Ausland Fr. 58.–

Herausgeber Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, Fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch FiBL, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Ackerstrasse, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73 www.fibl.org

Redaktion Markus Spuhler (Chefredaktor), Petra Schwinghammer (Bio Suisse) Thomas Alföldi, Lukas Kilcher (FiBL); E-Mail redaktion@bioaktuell.ch

Gestaltung Daniel Gorba (FiBL)

Druck Brogle Druck AG, Postfach, CH-5073 Gipf-Oberfrick, Tel. +41 (0)62 865 10 30

Inserate Erika Bayer, FiBL, Postfach 219, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73

E-Mail werbung@bioaktuell.ch

Abonnemente und Verlag Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basel, Tel. +41 (0)61 204 66 66, E-Mail verlag@bioaktuell.ch

INSERAT

bioaktuell



Das Magazin der Biobewegung (Bäuerinnen, Verarbeiter, Handel).
Erscheint monatlich mit zwei Doppelnummern (Juli und Dezember).
Herausgeber: Bio Suisse und FiBL

Ich abonniere «bioaktuell». Zehn Ausgaben kosten mich Fr. 51.– (Ausland Fr. 58.–)

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

bio

Einsenden an

Bio Suisse, Verlag bioaktuell, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, Fax +41 (0)61 385 96 11, E-Mail verlag@bioaktuell.ch