



## **Deklarationspflichtige Allergene für vorverpackte Artikel**

Folgende Zutaten und daraus gewonnene Erzeugnisse müssen auf dem Produkt deklariert werden:  
LIV Art. 10 + Anhang 6

<b>Überbegriff</b>	<b>spezifische Sorten</b>	<b>alternative NICHT ALLERGEN</b>
<b>Eier</b>	Eiweiss, Eigelb, Eier Teigwaren	
<b>Erdnuss</b>	Erdnussöl, Erdnussbutter	
<b>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Worcestershiresauce -> mit Sardellen	
<b>Gluten haltiges Getreide</b>	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Spelt Kamut-> Urweizen	Amarant, Buchweizen, Guakernmehl, Hirse, Johannisbrotkernmehl, Mais, Qinoa, Reis
<b>Hartschalenobst (Nüsse)</b>	Hasel-,Wal-, Cashew-, Pecan-,Para-, Macadamia-, und Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien	z.B. getrocknete Erbsen als alternative zu Pistazien einfach etwas feiner zerkleinern, Kokosnuss
<b>Krebstiere</b>	Crevetten, Langusten, Garnelen, div. Krebse	
<b>Lupinen</b>	Familie der Hülsenfrüchte vergleichbar mit Soja	
<b>Milch, Milcheiweiss, Magermilchpulver</b>	Laktose, div. Käse Appenzeller, Tilsiter, Raclette, Brie, Joghurt, Quark, Rahm, Butter	Personen mit Laktoseintoleranz ist Extrahart- und Hartkäse (Sbrinz, Emmentaler, Alpkäse) eine Alternative. Reifeprozess baut Laktose vollständig ab
<b>Sellerie</b>	Gemüsebouillon, Gewürzmischungen	
<b>Senf</b>	Saucen, Marinaden, Gewürzzubereitungen, Senfkörner	
<b>Sesam</b>	Sesamöl, Würze mit Sesam, Marinaden	
<b>Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	Tofu, Würze mit Soja	
<b>Sulfite</b>	Wein, Trockenobst, (E220- E228)	
<b>Weichtiere</b>	Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Seeigel	

Zutatenliste: ...

**Gewürzmischung (mit Sellerie)** -> Allergen soll geschrieben (hervorgehoben) werden als, **Fett**, *Kursiv*, unterstrichen oder GROSSBUCHSTABEN

Ist während der Herstellung eines Produktes eine Vermischung mit einem deklarationspflichtigen Allergen möglich, muss auf der Produktverpackung darauf hingewiesen werden. Zum Beispiel: ...**kann Spuren von Erdnüssen enthalten**.

Auf Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie *nicht* absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

- a. **im Falle von Sulfiten: 10 mg SO<sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel**
- b. **bei Gluten haltigem Getreide: 200 mg Gluten pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel**
- c. **bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel**
- d. **im Falle von Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel**
- e. **in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel**

(Art. 11 Abs.<sup>5</sup> a-e LIV)

Es muss immer auf die Genaue „Art“ hingewiesen werden.

z.B. Kartoffelsalat mit Gemüsebouillon: -> **(mit Sellerie)**

z.B. Worcestersauce:-> **(mit Sardellen)**



## **Deklaration im Offenverkauf**

Grundsätzlich gilt das Prinzip der Schriftlichkeit. Es bleibt allerdings die Möglichkeit einen (schriftlichen) Hinweis zu geben z.B. **Fragen Sie zu Allergenen das Verkaufspersonal**, dies bedingt allerdings, dass die notwendigen Informationen dem Personal zu Verfügung stehen (Spezifikationen, Allergen-Tabelle, Rezepturen etc.)

## **Unterschied Allergie- Intoleranz**

**Allergie:** Bei einer Nahrungsmittelallergie besteht eine spezifische Überempfindlichkeit gegenüber körperfremden Stoffen. Ein wiederholter Verzehr bestimmter Lebensmittel bzw. deren Inhaltsstoffe führt zu einer Antigen-Antikörper-Reaktion. Das heisst, eine echte Nahrungsmittel-Allergie beruht auf immunologische Mechanismen. Lebensmittelunverträglichkeiten (Intoleranz), sogenannte „Pseudoallergien“, gleichen in ihrem klinischen Bild häufig den echten Lebensmittelallergien. Sie haben aber keinen immunologischen Ursprung, das heisst der Körper bildet keine Antikörper.

**Intoleranz- Unverträglichkeit:** Eine Person spricht negativ z.B. auf Laktose (Disaccharid -> Zweifachzucker) an. Damit Laktose verdaut werden kann, muss sie im Dünndarm von dem in der Schleimhaut befindlichen Enzym Laktase aufgespalten werden. Fehlt nun Laktase weitgehend oder ganz, kann der Milchzucker nicht verdaut werden und gelangt in den Dickdarm. Dadurch kommt es zu Durchfällen, Blähungen, Windabgang und Völlegefühl.

## **Nährwertdeklaration**

### **LIV Art. 21** Grundsätze

- Die Nährwertdeklaration ist obligatorisch. Ausgenommen sind Lebensmittel nach Anhang 9.
- Bei Lebensmitteln nach Anhang 9 kann die Nährwertdeklaration freiwillig erfolgen.

### **LIV Anhang 9** Ausnahmen

- Handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben
- unverarbeitete Lebensmittel z.B. Frischfleisch abgepackt, aus einer Zutatenklasse bestehen z.B. Bündnerfleisch
- Alles was im Offenverkauf angeboten wird

### **LIV Art. 22** Erforderliche Angaben

- Die Nährwertdeklaration muss folgende Angaben enthalten: Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz. (BIG 7)
- Zulässig ist auch die Angabe nur des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz. (BIG 4)

### Darstellung der Nährwertdeklaration

In der Nährwertdeklaration sind für die Energiewerte «Kilojoule» (kJ) und «Kilokalorien» (kcal) zu verwenden, wobei die entsprechenden Angaben in der nachstehenden Reihenfolge erfolgen müssen. Die Nährwertdeklaration kann auch in Satzform dargestellt werden

	Energie	kJ/kcal
	Fett	g
	davon:	
	- gesättigte Fettsäuren	g
	- einfach ungesättigte Fettsäuren	g
	- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
	Kohlenhydrate	g
	davon:	
	- Zucker	g
	- mehrwertige Alkohole	g
	- Stärke	g
	Ballaststoffe	g
	Eiweiss	g
	Salz	g
<b>BIG 5 (BIG 4+Salz)</b>		
<b>BIG 7</b>		

[www.naehrwertdaten.ch](http://www.naehrwertdaten.ch) ist eine Datenbank, die vom BLV bewirtschaftete wird, und Referenzwerte der einzelnen Lebensmittel beizugezogen werden können

## **ABZ Spiez**

Ihr Beratungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 85 | [beratung@abzspiez.ch](mailto:beratung@abzspiez.ch)