

# SUISSE GARANTIE in zusammengesetzten Produkten

## Dachreglement SUISSE GARANTIE Ziffer 3.1.2 & Anhang 1

Gemäss DR 3.1.2 müssen in zusammengesetzten Produkten 90% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs die SUISSE GARANTIE (SG)-Anforderungen erfüllen. Wobei die Hauptzutat landwirtschaftlichen Ursprungs den SUISSE GARANTIE-Anforderungen zu 100% entsprechen muss.

Die Beurteilung der SUISSE GARANTIE-Konformität einer Rezeptur soll nun an zwei konkreten Beispielen aufgezeigt werden:

### 1. Beispiel, Kartoffelgratin

Ausgangslage ist ein fixfertiger Kartoffelgratin mit folgenden Zutaten gemäss Rezeptur:

Kartoffeln (65%), Wasser (15%), Käse (10%), Rapsöl (5%), Milchprotein (2%), Kochsalz jodiert (1.2%), Zucker (1%), Reismehl (0.8%)

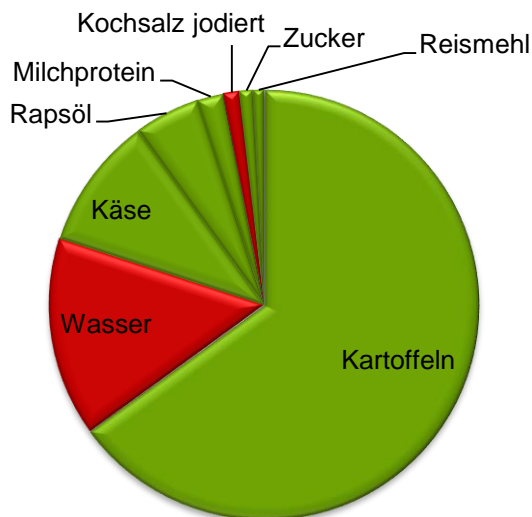
#### Schritt 1

Grundlage für die Anwendung der SUISSE GARANTIE-Anforderungen ist die Einteilung aller Zutaten in Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (**Zutaten lwU**) und Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs (**Zutaten nicht lwU**).

Zutaten nicht lwU sind gemäss DR Anhang 1:

- Wasser
- Zusatzstoffe (Antioxidantien, Geschmacksverstärker, ...)
- Mikroorganismen (Kulturen, Hefe)
- Salz
- Andere (wie Vitamine, Spurenelemente)

So betrachtet sieht die Zusammensetzung des Kartoffelgratins wie folgt aus:



**Zutaten lwU**

**Zutaten nicht lwU**

#### Schritt 2

Nun wird die Zutat lwU mit dem grössten Mengenanteil (in Gewichtsprozent zum Zeitpunkt der Verarbeitung) in der Rezeptur bestimmt, das ist die „Hauptzutat“ gemäss DR.

Die „Hauptzutat“ – im Beispiel die Kartoffeln – muss die Anforderungen von SUISSE GARANTIE zu 100% erfüllen. Anhand der Hauptzutat wird das Produkt einem Branchenreglement (BR) zugewiesen, der Kartoffelgratin fällt somit unter das BR Früchte, Gemüse & Kartoffeln.

Es gibt in jedem zusammengesetzten Produkt nur eine Hauptzutat.

### Schritt 3

Zur Berechnung des zulässigen Anteils der nicht SUISSE GARANTIE konformen Zutaten lwU, ist eine detaillierte Aufstellung aller Rezeptkomponenten notwendig:

Komponenten (in kg)	Zutaten lwU	Zutaten nicht lwU	SG konform	nicht SG konform
Kartoffeln SG	65.00		65.00	
Wasser		15.00		
Käse SG	10.00		10.00	
Rapsöl SG	5.00		5.00	
Milchprotein EU	2.00			2.00
Kochsalz jodiert		1.20		
Zucker SG	1.00		1.00	
Reismehl EU	0.80			0.80
<b>Total pro Kategorie</b>	<b>83.80</b>	<b>16.20</b>	<b>81.00</b>	<b>2.80</b>

- ⇒ Es dürfen maximal 10% der Zutaten lwU die SUISSE GARANTIE-Anforderungen nicht erfüllen. Es werden zur weiteren Berechnung nur noch die Zutaten lwU berücksichtigt. Die gesamte Menge der Zutaten lwU entsprechen 100%. Es wird berechnet, wie hoch davon der Anteil nicht konformer SG-Zutaten ist:

Komponenten (in kg)	Zutaten lwU	Zutaten nicht lwU	SG konform	nicht SG konform
Kartoffeln SG	65.00		65.00	
Wasser		15.00		
Käse SG	10.00		10.00	
Rapsöl SG	5.00		5.00	
Milchprotein EU	2.00			2.00
Kochsalz jodiert		1.20		
Zucker SG	1.00		1.00	
Reismehl EU	0.80			0.80
<b>Total pro Kategorie</b>	<b>83.80</b>	<b>16.20</b>	<b>81.00</b>	<b>2.80</b>
<b>Bezogen auf Zutaten lwU</b>	<b>100%</b>		<b>96.66%</b>	<b>3.34%</b>

- ⇒ Der Kartoffelgratin hat einen Anteil nicht SUISSE GARANTIE konformer Zutaten lwU von 3.34%. Der maximal zulässige Anteil würde 10% betragen. Die SUISSE GARANTIE-Anforderungen werden hier klar eingehalten, der Gratin darf mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnet werden.

## 2. Beispiel, Fruchtjoghurt

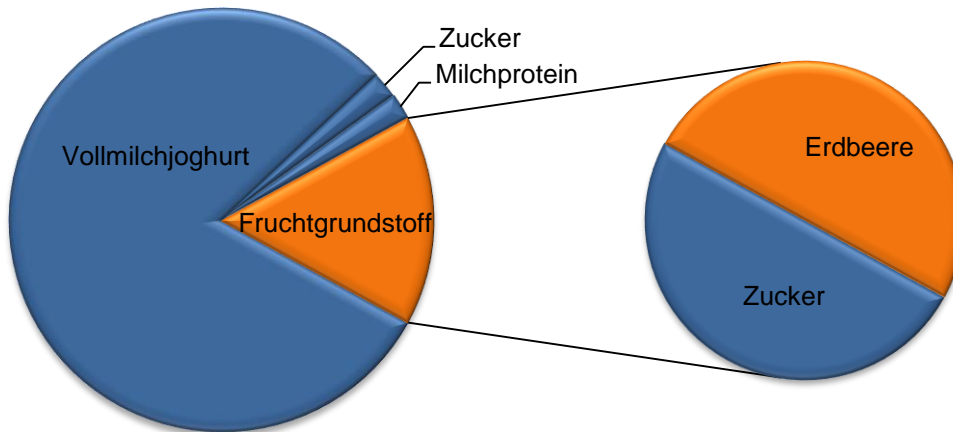
Ausgangslage ist ein Fruchtjoghurt mit folgenden Zutaten gemäss Rezeptur:

Vollmilchjoghurt (80%), Fruchtgrundstoff (16%), Milchprotein (2%), Zucker (2%)

### Schritt 1

Zutaten (gemäss Art. 3 LMG) sind Lebensmittel, die anderen Lebensmitteln zugesetzt werden oder aus denen ein Lebensmittel zusammengesetzt ist, sowie Zusatzstoffe.

Die einzelnen Zutaten des Joghurts werden nach Mengenanteil dargestellt.



**SUISSE GARANTIE-konforme Zutaten lwU**  
**Nicht SUISSE GARANTIE-konforme Zutaten lwU**

**Schritt 2**

Nun muss die Beurteilung der SUISSE GARANTIE-Konformität der einzelnen Zutaten lwU der Rezeptur erfolgen.

Unter Zutat wird jede Komponente, die der Rezeptur beigemischt wird, verstanden.

In diesem Beispiel werden die Früchte in Form eines Fruchtgrundstoffes verwendet. Somit muss der gesamte Fruchtgrundstoff als SUISSE GARANTIE-konform oder nicht beurteilt werden. Die einzelnen Komponenten des Fruchtgrundstoffes können bei der Berechnung der SUISSE GARANTIE-Konformität einer Rezeptur nicht auseinander genommen werden.

**Beurteilung der SG-Konformität des Fruchtgrundstoffes:**

Der Fruchtgrundstoff besteht aus 50% Zucker und 50% Erdbeeren. Der Zuckeranteil ist SUISSE GARANTIE zertifiziert. Die Erdbeeren hingegen sind nicht SUISSE GARANTIE-konform. Der Fruchtgrundstoff kann nicht SUISSE GARANTIE-zertifiziert werden, da die SG-Zutaten nur 50%, anstatt min. 90% ausmachen. Der Fruchtgrundstoff muss als **nicht SUISSE GARANTIE-konforme Zutat** in der Rezeptur angerechnet werden.

**Schritt 3**

Zur Berechnung des zulässigen Anteils der nicht SUISSE GARANTIE-konformen Zutaten lwU, ist eine detaillierte Aufstellung aller Rezeptzutaten notwendig. Da es keine Zutaten nicht lwU in der Rezeptur hat, kann die Beurteilung direkt anhand dieser Aufstellung erfolgen:

Komponenten (in kg)	Zutaten lwU	Zutaten nicht lwU	SG konform	nicht SG konform
Vollmilchjoghurt	80.00		80.00	
Fruchtgrundstoff	16.00			16.00
Milchprotein	2.00		2.00	
Zucker	2.00		2.00	
<b>Total pro Kategorie</b>	<b>100.00</b>		<b>84.00</b>	<b>16.00</b>
<b>Bezogen auf Zutaten lwU</b>	<b>100%</b>		<b>84%</b>	<b>16%</b>

⇒ Das Fruchtjoghurt hat einen Anteil nicht SUISSE GARANTIE-konformer Zutaten lwU von 16.00%. Der maximal zulässige Anteil an nicht SG-konformen Zutaten beträgt aber 10.00%. Die SUISSE GARANTIE-Anforderungen werden somit klar nicht eingehalten. Das Fruchtjoghurt darf nicht mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnet werden.

**Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte ans Qualitätsmanagement SUISSE GARANTIE:**  
**Tel: 031 359 59 59, Email: [info@suissegarantie.ch](mailto:info@suissegarantie.ch)**