

# Anforderungen für die Datenlieferung in das ERP «Necta»

---

## 1 Ausgangslage

Wir wollen unseren Gästen transparent und umfassend Auskunft geben, was in den Speisen und Getränken enthalten ist, welche wir servieren. Dies beinhaltet die 14 deklarationspflichtigen Allergene (Weizen, Milch, etc.), Nährwertangaben, Zutatenliste sowie Herkunftsbezeichnungen.

Darüber hinaus wollen wir die Bestellung, den Lieferschein sowie die Rechnungsstellung digitalisieren, was für uns alle eine Steigerung der Effizienz bringen wird.

Damit die Daten stets aktuell sind, müssen diese entlang der Lieferkette mit dem Produkt mitgeliefert werden. Hier kommen Sie als Lieferant ins Spiel: Für alle Produkte, welche unsere Betriebe bei Ihnen bestellen können, müssen die Produktdaten in unserem ERP «Necta» vorhanden sein. Nur so können wir die Daten gemäss unseren Rezepturen weiterverarbeiten und die Angaben für unsere Gäste aufbereiten. Es ist in der Verantwortung von Ihnen als Lieferant, dass die Daten stets aktuell sind, auch von Handelsprodukten. Bei Frischprodukten gehen wir von einer wöchentlichen Aktualisierung aus.

## 2 Anbindung an Necta

Es gibt diverse Möglichkeiten die Daten in Necta einzuspielen: abgesehen von einer individuellen Schnittstelle, gibt es die Möglichkeit eine Excel-Datei, bzw. CSV-Datei auf einem FTP-Server zu deponieren. Explizit ist die Schnittstelle mit folgenden Informationen zu bestücken (Details der schriftlichen Deklaration unter Punkt 3):

- Produktstammdaten (Art. Nr., Bezeichnung, Verkaufseinheit, etc.)
- 14 deklarationspflichtigen Allergene (Weizen, Milch, etc.) siehe Punkt 3.2
- Verzeichnis der Zutaten
- Nährwerte: Energie in kcal und kJ  
Fett & der Anteil gesättigte Fettsäuren  
Kohlenhydrate & der Anteil an Zucker  
Eiweiss / Protein  
Ballaststoffe / Nahrungsfaser  
Salz
- Herkunftsland (Fleisch- und Fischprodukte)

Alternativ können Sie als Lieferant auch den BLS-Code (Bundeslebensmittelschlüssel DE) hinterlegen. Über diesen BLS-Code kann Necta die Nährwerte ermitteln. Alle anderen Angaben müssen von Ihnen kommen.

### 3 Darstellungsform Daten Deklaration

	Was?	Wie (Darstellungsform)?	Beispiele	Gesetzesartikel
1	Sachbezeichnung (Charakteristische, verkehrsübliche Bezeichnung des Lebensmittels)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keine Markennamen, Mengen- oder Prozentangaben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Schinkensandwich»</li> </ul>	LIV, <a href="#">Art. 6</a> und <a href="#">Anhang 1</a>
2	Zutatenverzeichnis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auflistung in mengenmässig absteigender Reihenfolge</li> <li>- «,» Komma und Leerschlag nach jeder Zutat</li> <li>- Für Zutaten, die nur aus einer Zutat bestehen, ist kein Zutatenverzeichnis notwendig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Hirseflocken, Sultaninen, Feigen getrocknet, SESAM»</li> </ul>	LIV, <a href="#">Art. 8</a> und <a href="#">9</a> , <a href="#">Anhang 5</a>
3	Zusammengesetzte Artikel (Brote, Gewürzmischungen, Charcuterieprodukte, Mayonnaise, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorgängig Sachbezeichnung des Produktes nennen</li> <li>- Einzelne Bestandteile werden in Klammern in absteigender Reihenfolge aufgelistet ( )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Gewürzmischung (Rosmarin, Tomatenpulver, SELLERIE)»</li> <li>- «Kalbs-Fond (Wasser, Kalbsbrühe (Wasser, Kalbfleischextrakt, Salz), Maltodextrin, Hefeextrakt, Dextrose, Aroma)»</li> <li>- «Vollkornbrot (WEIZENmehl, etc.)»</li> </ul>	LIV, <a href="#">Anhang 5</a>
4	14 deklarationspflichtige Allergene	<ul style="list-style-type: none"> <li>- allergene Bestandteile werden in Grossbuchstaben geschrieben</li> <li>- Bei Produkten, die kein Zutatenverzeichnis benötigen, werden allfällige Allergene nachgestellt «(enthält ALLERGEN)»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «WEIZENmehl», «MILCH», «LACHS-sandwich», «VollMILCHpulver»</li> <li>- «Apfelessig (enthält SULFITE)»</li> </ul>	LIV, Art. 9, <a href="#">Art. 10</a> und <a href="#">11</a> , <a href="#">Anhang 5</a> ; <a href="#">Anhang 6</a>
5	Ursprungsland Fleisch / Fisch: (Land, in dem das Tier aufgezogen worden ist, den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- in Klammer dem Produkt nachgestellt,</li> <li>- Fleisch: Land ausgeschrieben oder ISO 2-Code</li> <li>- Zuchtfisch: Land ausgeschrieben oder ISO 2-Code</li> <li>- Fisch aus Wildfang: Fangzone ausgeschrieben (keine alleinige Angabe der FAO-Nr.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Rohschinken (Schweiz)»</li> <li>- «FORELLE (Schweiz)»</li> <li>- «LACHS (Nordostpazifik)»</li> </ul>	LIV, <a href="#">Art. 15</a> , <a href="#">16</a> und <a href="#">17</a> , <a href="#">Anhang 4</a>
6	Herkunftsland und Haltungsform bei Eiprodukten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- in Klammer dem Produkt nachgestellt «Produkt (Herkunftsland, Haltungsform)»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «VolleI (Schweiz, Freilandhaltung)»</li> </ul>	LIV, <a href="#">Art. 15</a> und <a href="#">Art. 16</a>
7	Zusatzstoffe / E-Nummern	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gattungsbezeichnung vorangestellt, anschliessend mit «:»</li> <li>- Die Bezeichnung des Zusatzstoffes wird entweder ausgeschrieben oder mit der Nummer angegeben.</li> <li>- Anpassung Einzahl / Mehrzahl (verbunden durch «und»)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Säureregulator: Weinsäure»</li> <li>- «Säureregulatoren: E331 und E354»</li> </ul>	LIV, <a href="#">Art. 8</a> , <a href="#">Anhang 5</a> und <a href="#">ZuV</a>

8	Pflanzliche Herkunft von Ölen / Fetten / Stärke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bestandteil nur von 1 Pflanze: vorangestellt an Produkt</li> <li>- Bestandteil von mehreren verschiedenen Pflanzen: Auflistung in Klammer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Palmöl»</li> <li>- «WEIZENstärke»</li> <li>- «Pflanzliche Fette (Sonnenblume, Raps, Palm)»</li> </ul>	LIV, <a href="#">Anhang 5</a> und <a href="#">VLpH</a>
---	---	---	---	--

Beispiel einer Deklaration mit Verweis auf die jeweiligen Nummern aus der vorgängigen Tabelle:

[1] Semmel mit Salami

[2] Zutaten: [3]Semmel ([4]WEIZENmehl, Wasser, [4]VollMILCHpulver, Kochsalz jodiert, Hefe, [8]Sonnenblumenöl, [4]WEIZENPROTEIN, Acerolapulver) 53,85 %, [3]Salami ([5]Schweinefleisch (Schweiz), [5]Speck (Schweiz), [5]Rindfleisch (Schweiz), [5]Schwarte (Schweiz), Kochsalz jodiert, Maltodextrin, Traubenzucker, [7]Säuerungsmittel: Natriumcitrate, [7]Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, [7]Konservierungsstoff: Kaliumnitrat) 23,08 %, [3]Margarine ([8]Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Palm, Kokos), Wasser, [7]Emulgatoren: E 322 und E 471, [7]Farbstoff: E 160a, Kochsalz, [7]Säuerungsmittel: E 330, Vitamine (A, D, E), Aroma), 15,38 %, Lollo-Salat 7,69 %.

### 3.1 Ergänzungen zur Darstellungsform Deklaration

Alle Angaben müssen der Schweizer Gesetzgebung entsprechen. Die genauen Anforderungen zur Kennzeichnung sind der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, [817.022.16](#)) zu entnehmen.

- Deklaration von Wasser (LIV, [Art. 9](#), lit e., [Anhang 5](#)). Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten sind nach Massgabe ihres Massenanteils am Endprodukt anzugeben. Beträgt der Anteil des zugefügten Wassers nicht mehr als 5 Massenprozent des Endproduktes, so kann die Angabe entfallen. Gilt nicht für Fleisch, Fleischzubereitungen, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.
- Enzyme als auch im Endprodukt nicht mehr aktive Inhaltsstoffe müssen nicht deklariert werden (LIV, [Art. 9](#))
- Keine Angabe der Fettgehaltsstufe von Milchprodukten inkl. Käse in Prozentzahl, sondern ausgeschrieben (Bsp.: Vollrahm, Halbfettkäse, etc.)
- «Kochsalzgehalt insgesamt...%» gehört nicht in Zutatenliste und muss nicht angegeben werden.

Zusätzlich müssen folgende Angaben übermittelt werden:

- Alkoholgehalt bei Getränken und alkoholischen Zutaten von mehr als 1,2 % vol. (LIV, [Art. 18](#))
- Hinweis bei Strahlenbehandlung «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt» (LIV, [Anhang 2](#))
- Hinweis bei GVO-Artikeln (Gen veränderte Organismen): GVO-Erzeugnis (LIV, [Art. 3](#))
- Besondere Kennzeichnungsvorschriften für einzelne Arten oder Klassen von Lebensmitteln: Süssungsmittel und Zuckeraustauschstoffe, LIV, [Anhang 2 Teil B](#)
- VLtH, [Art. 10](#), Abs. 10: Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen folgenden Hinweis tragen: «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet».
- Deklaration von Leistungsförderern wie Antibiotika und Hormonen gemäss Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV, [916.51](#)).
- LIV, [Anhang 5](#) und Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln ([Aromenverordnung 817.022.41](#)): Aromen werden nach letztgenannter Verordnung deklariert

### 3.2 Allergene und Zusatzstoffe

<b>Deklarationspflichtige Allergene</b>
Glutenhaltiges Getreide
Krebstiere
Eier
Fisch
Erdnüsse
Soja
Milch (Laktose und Milchprotein)
Hartschalenobst (Nüsse)
Sellerie
Senf
Sesam
Schwefeldioxid und Sulfite
Lupine
Weichtiere

<b>Glutenhaltige Getreide</b>
Weizen
Roggen
Gerste
Dinkel
Grünkern
Emmer
Einkorn
Kamut / Khorsan-Weizen
Triticale
Hafer

<b>Gattungsbezeichnungen Zusatzstoffe (E-Nummern)</b>	
Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke
Backtriebmittel	Säuerungsmittel
Emulgator	Säureregulator
Farbstoffe	Schaummittel
Festigungsmittel	Schaumverhüter
Feuchthaltemittel	Schmelzsalze
Füllstoff	Stabilisator
Geliermittel	Süssungsmittel
Geschmacksverstärker	Treibgas
Komplexbildner	Trennmittel
Konservierungsstoff	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel

## 4 Rechtlicher Hinweis

Wir weisen darauf hin, dass bei falschen Angaben unser Lieferant für Folgen daraus haftbar gemacht werden kann. Wir sind unserem Kunden gegenüber schadenersatzpflichtig und würden im Falle eines Rechtsfalls (z.B. Körperverletzung in Folge falsch deklarerter Allergene) Regress nehmen. Deshalb empfehlen wir bei Rohstoffen und Handelswaren unbedingt die Daten bei Ihrem Zulieferer digital einzufordern, mit demselben rechtlichen Hinweis, damit im Falle eines Schadens Regress genommen werden kann.

Die Situation dürfte sich vereinfachen, wenn die Daten auf einer Datenplattform (z.B. GS 1) zur Verfügung gestellt werden, insbesondere die Aktualisierung und die rechtliche Situation sind dann klar. Uns gegenüber ist jedoch immer unser Lieferant für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Daten verantwortlich.

## 5 Ihre Kontaktpersonen bei Fragen

ZFV-Unternehmungen:

Christian Döhler, Projektmitarbeiter Einkauf, [cdoehler@zfv.ch](mailto:cdoehler@zfv.ch), 044 388 35 77

Arjan van der Sman, Systemverantwortlicher Warenwirtschaft, [avandersman@zfv.ch](mailto:avandersman@zfv.ch), 044 388 35 96

Corinne Kühn, Verantwortliche Lebensmittelsicherheit, [ckuehn@zfv.ch](mailto:ckuehn@zfv.ch), 044 388 36 48

Necta/Fenz Software:

Thomas Pruckner, Leiter Abteilung Lieferantenanbindungen, [thomas.pruckner@fenz-software.at](mailto:thomas.pruckner@fenz-software.at), +43 (664) 823 5004

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung und stehen Ihnen für allfällige Fragen oder Anliegen sehr gerne zur Verfügung.

### **ZFV-Unternehmungen**

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich, T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36, [info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)