

Grundlagen der Kennzeichnung nach schweizerischem Lebensmittelrecht

Fachbereich Ernährung / Lebensmittelinspektorat
Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich UGZ
Christine Siegrist, Stv. Leiterin Lebensmittelinspektorat



Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Inhalt

- 1 Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln
- 2 Offenverkauf von Lebensmitteln (Deklarationspflicht?)
- 3 Neuartige Lebensmittel

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände LMG

Bundesrat

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-
verordnung LGVVerordnung über das Schlachten und
die Fleischkontrolle VSFKVerordnung über den nationalen
Kontrollplan für die Lebensmittelkette und
die Gebrauchsgegenstände NKPVVerordnung über den Vollzug der
Lebensmittelgesetzgebung LMVV

Eidgenössisches Departement des Innern EDI

Verordnung über die Höchstgehalte für
Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen
pflanzlicher und tierischer Herkunft VPRHVerordnung über Rückstände pharmakologisch
wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe
in Lebensmittel tierischer Herkunft VRLtH

Zusatzstoffverordnung ZuV

Hygiene-Verordnung HyV

Aromenverordnung

Verordnung über technologische Verfahren
sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung
von Lebensmitteln VtVtH

Kontaminantenverordnung VHK

Verordnung über neuartige Lebensmittel

Verordnung über den Zusatz von
Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen
Stoffen in Lebensmitteln VZVMVerordnung betreffend die Information
über Lebensmittel LIVVerordnung über gentechnisch veränderte
Lebensmittel VGVLVerordnung über die Hygiene beim Schlachten
VHySVerordnung über Lebensmittel pflanzlicher
Herkunft, Pilze und Speisesalz VLpHVerordnung über Lebensmittel tierischer
Herkunft VLtHVerordnung über Trinkwasser sowie Wasser
in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschen
TBDV

Bedarfsgegenständeverordnung

Verordnung über Getränke

Verordnung über Lebensmittel für Personen
mit besonderem Ernährungsbedarf VLBE

Verordnung über kosmetische Mittel VKos

Verordnung über Gegenstände für den
Humankontakt HKVVerordnung über Nahrungsergänzungsmittel
VNem

Spielzeugverordnung VSS

Verordnung über Aerosolpackungen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

Verordnung über die Einfuhr von Lebensmitteln
mit Ursprung oder Herkunft JapanVerordnung über die Einfuhr von Guarkernmehl
mit Ursprung oder Herkunft Indien

Tschernobyl-Verordnung

Lebensmittel

Gebrauchsgegenstände

Zweckartikel

➤ Art. 1 Lebensmittelgesetz (LMG):

- Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die **nicht sicher** sind;
- Sicherstellung des **hygienischen Umgangs** mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- Schutz vor **Täuschung**;
- Vermittlung der für den Erwerb von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen notwendigen **Informationen**.

Neu



Kennzeichnung nach schweizerischem Lebensmittelrecht

Wo finde ich die wichtigsten Angaben?

<http://www.blv.admin.ch/dokumentation/01013/01015/index.html?lang=de>

Lebensmittelgesetz (LMG)

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-Verordnung (LGV)

Lebensmittelinformationsverordnung (**LIV**) + diverse Anhänge

Zusatzstoffverordnung (ZuV)

Bio Verordnung

Produktspezifische Verordnungen

Newsletter: <http://www.blv.admin.ch/themen/index.html?lang=de>

Merkblätter: www.kantonschemiker.ch, www.fibl.org/, etc.



1 😊 Vorverpackte Lebensmittel (Quelle: Google)



Verordnung betreffend die Information von Lebensmitteln = Checkliste (Hilfsmittel); Art. 3 LIV

- a. **Sachbezeichnung** (Art. 6 und 7);
- b. Verzeichnis der **Zutaten** (Art. 8 und 9, Anhang 5);
- c. **Allergene** (Art. 10 und 11, Anhang 6);
- d. **mengenmässiger Hinweis** auf Zutaten (Quid, Art. 12, Anhang 7);
- e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchs**datum** (Art. 13),
zusätzlich Datum des Einfrierens (neu), Anhang 8);
- f. besondere Anweisungen: Aufbewahren / Verwenden (Art. 14);
- g. **Name und Adresse** des Herstellers / Importeurs / Verkäufers, ...
- h. **Produktionsland** von Lebensmitteln (Art. 15);
- i. Herkunft mengenmässig **wichtiger Zutaten** von Lebensmitteln (Art. 16);
- j. spezifische Angaben für Fleisch (inkl. Fisch), (Art. 17, Anhang 4);

- k. gegebenenfalls **Gebrauchsanleitung**;
- l. **Alkoholgehalt** Getränke >1.2 % vol. (Art. 18);
- m. **Warenlos** (Art. 19 und 20);
- n. **Nährwertkennzeichnung** (Art. 21-28, Anhänge 10-12);
- o. Gentechnisch veränderte Organismen (**GVO**), Art. 7 VGVL
- p. **Identitätskennzeichen** tierische LM (Art. 36–38);
- q. weitere Angaben nach Anhang 2.

Anhänge LIV (1- 15)

Anhang 1 Begriffsbestimmungen

Anhang 2 Lebensmittel, deren Kennzeichnung eine oder mehrere zusätzliche Angaben enthalten muss

Teil A Besondere verpflichtende Angaben in der Kennzeichnung von Lebensmitteln

Teil B Besondere Kennzeichnungsvorschriften für einzelne Arten oder Klassen von LM

Anhang 3 Definition der Höhe

Anhang 4 FAO-Fanggebiete

Anhang 5 Angabe und Bezeichnung der Zutaten

Teil A Spez. Vorschriften für die Angabe von Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils

Teil B Bezeichnung bestimmter Zutaten, bei denen die spezielle Bezeichnung durch die Bezeichnung einer Klasse ersetzt werden kann

Teil C Nennung bestimmter Zutaten mit der Funktionsklasse, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung oder der E-Nummer

Teil D Bezeichnung von Aromen im Verzeichnis der Zutaten

Teil E Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten

Anhang 6 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Anhang 7 Mengenmäßige Angabe der Zutaten

Anhang 8 Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens

Anhang 9 Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind

Anhang 10 Referenzmengen

Anhang 11 Darstellung der Nährwertdeklaration

Anhang 12 Umrechnungsfaktoren für die Berechnung der Energie

Anhang 13 Nährwertbezogene Angaben und Voraussetzungen für ihre Verwendung

Anhang 14 zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, LM-Bestandteile, LM-Inhaltsstoffe und LM-Kategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

Anhang 15 Begleitdokument für Rohstoffe für die Gelatine- oder Kollagenherstellung (Muster)



Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Verzeichnis der Zutaten: z.B. zusammengesetzte Zutat Art. 8, Abs. 5, Anhang 5 Teil E

Teil E

Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten

1 Eine zusammengesetzte Zutat kann im Verzeichnis der Zutaten entsprechend ihrem Gewichtsanteil unter ihrer Sachbezeichnung angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird. Von den Zusatzstoffen müssen dabei nur diejenigen angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. **Artikel 10 bleibt vorbehalten.**

2 Das Verzeichnis der Zutaten bei zusammengesetzten Zutaten muss nicht angegeben werden, wenn:

2.1 die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Verordnung festgelegt ist, sofern die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmacht; vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a–d für Zusatzstoffe und Artikel 10;

2.2 die zusammengesetzten Zutaten aus Gewürz- oder Kräutermischungen bestehen und sie weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmachen, vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a–d für Zusatzstoffe und Artikel 10;

2.3 die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist.



Aufgabe Positivprinzip

Art. 6 LIV / mehr Möglichkeiten

Sachbezeichnung?

- 1. umschriebene Sachbezeichnung:**
Produkt entspricht vollumfänglich den Anforderungen. Bsp: Energy Drink
- 2. verkehrübliche Sachbezeichnung**
wie z.B. Blaubeersaftschorle
- 3. beschreibende Sachbezeichnung:**
Beschreibung und Unterscheidung von anderen (ähnlichen) Produkten → Täuschung
Bsp: Getränk mit natürlichem Blaubeer-
aroma und Koffein



Sachbezeichnung



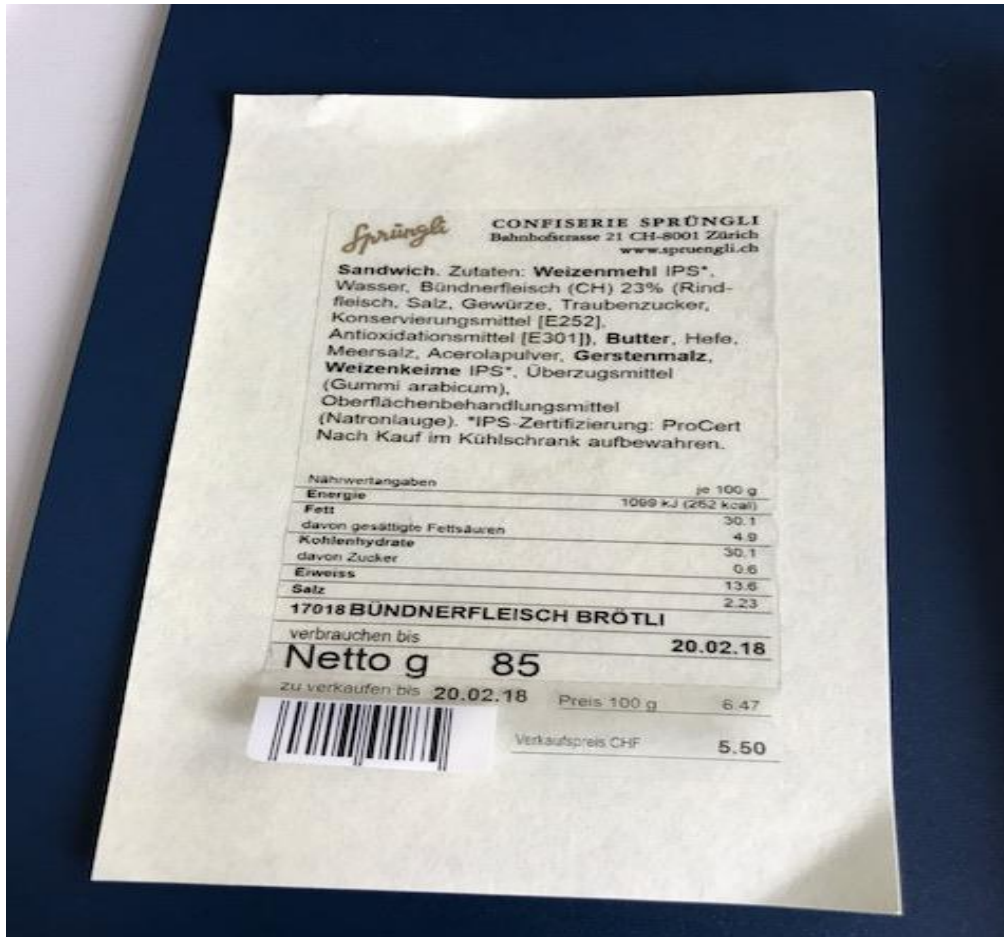
verkehrsübliche Bezeichnung



beschreibende Bezeichnung



Quid (Quantitative ingredient declaration) und Allergene hervorheben i.O.



QUID

Bündnerfleisch: 23%

Allergene

Weizenmehl, etc.

Quid (Quantitative ingredient declaration) und Allergene hervorgehoben i.O. Zusammengesetzte Zutat Milkschokolade aufgeschlüsselt



QUID

Milkschokolade: 38%

Allergene

Sojalecithin, etc.



Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Herkunftsdeklaration Fleisch

spätestens ab
01. Mai 2018!

Vorverpackte Lebensmittel

- Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch (Art. 17 LIV)
 - > für einzelne Stücke Fleisch
 - Ort der Geburt (nur bei Rind)
 - überwiegenden Teil des Lebens verbracht; oder
 - überwiegende Gewichtszunahme
 - Abweichungen davon sind definiert
 - > für einzelne Stücke **Fisch**
 - Produktionsland oder Fanggebiet
 - Fanggerät / Produktionsmethode (Art. 19 VLtH)



Rindfleisch

Art. 17 Abs. 1 und 2 LIV

Wie bisher: Identitätskennzeichen mit Bewilligungsnummer



Neue zusätzliche Angaben:

Geboren in:	Deutschland	
Gemästet in:	Deutschland	
Geschlachtet in:	Deutschland	BY 70640;BW
Zerlegt in:	Deutschland	
Zerlegebetriebe	BW 03333	



Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel

Art. 17 Abs. 3 und 4 LIV

Für Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege, Geflügel inkl. Strauss:

- Land in dem das Tier den überwiegenden Teil des Lebens verbracht hat ODER den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat (Aufgewachsen ist)
- Land, in dem es geschlachtet wurde

Vereinfachte Angabe:

1. Alles in demselben Land: «Herkunft: (Land)»
2. Alles ausserhalb Europas:
 - «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR+ geschlachtet in: Land»
 - «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz + geschlachtet in: Land»

→ Andere Tierarten: keine zusätzlichen Vorgaben, Verordnung über tierische Lebensmittel VLtH beachten!



Zutaten: Herkunft Art. 16 LIV

Herkunft einer Zutat muss angegeben werden, wenn:

- sie 50 % (pflanzliche Produkte) respektive 20 % (tierische Produkte) oder mehr ausmacht UND
- ein Täuschungsrisiko bezüglich Herkunft besteht



Zutaten: Kopfsalat, Nüsslisalat, Schnittlauch getrocknet (Marokko, Israel), Petersilie getrocknet, SELLERIE getrocknet, Meersalz, Pfeffer

Hergestellt in der Schweiz

- keine Angabe notwendig bei Zutaten, die im Produktionsland nicht hergestellt werden / wachsen (z.B. Pfeffer, exotische Früchte!)
- Additionsgrundsatz: dieselbe Zutat aus mehreren Ländern zusammenzählen
- kein übergeordneter Raum wie «EU» erlaubt!

Herkunftsdeklaration Zutaten: vorverpackte **verarbeitete Lebensmittel**



Muss bei vorverpackten «Cannelloni bolognese» die Herkunft des Fleisches angegeben werden, falls es nicht aus Italien stammt?

Bei «Cannelloni bolognese» mit einem Fleischanteil von $\geq 20\%$ ist ausschlaggebend, ob Aspekte (z.B. Abbildungen) **in der Aufmachung** des Produkts darauf schliessen lassen, dass das Produkt vollumfänglich aus Italien stammt, obwohl das Fleisch aus einem anderen Land als Italien stammt!

➔ Täuschungsschutz?

«Täuschungsschutz steht im Vordergrund.»

Vorverpackte verarbeitete Lebensmittel

- Angabe der Herkunft der **Zutaten** (Art. 16 LIV)
- Es gilt der Täuschungsschutz
- Herkunftsangabe der Zutat erforderlich wenn:
 - > Anteil am Enderzeugnis $\geq 50\%$
 - > bei Zutaten tierischer Herkunft $\geq 20\%$**und**
 - > Aufmachung die Herkunft einer Zutat «suggeriert», welche nicht zutrifft.
- Angabe Herkunft im Verzeichnis der Zutaten oder im gleichen Sichtfeld



Nährwertkennzeichnung – Art. 21- 28, Anhänge 10-12 LIV

Neu obligatorisch für vorverpackte Lebensmittel!

Ausnahmen:

- sehr **kleine Verpackungen**
- **unverarbeitete** Lebensmittel, wie Früchte, Gemüse, Honig
- Käse
- alkoholische Getränke
- Produkte mit **vernachlässigbarem Energiegehalt** wie Kaugummi, Kaffee, Tee, Gewürze, Wasser
- **handwerklich** hergestellte LM bei **direkter** Abgabe an Konsumenten oder **lokale** Lebensmittelbetriebe



Nährwertdeklaration

Kleine Tabelle:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	1431 kJ / 337 kcal
Fett	0 g
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiss	3.5 g
Salz	0.18 g

Freiwillig: Vorderseite

Eine 30 g-Portion ohne Milch enthält



% der Referenzmenge für Erwachsene*
pro 100g: 1765kJ/419kcal

Grosse Tabelle:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
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
Vitamine und Mineralstoffe	(sofern signifikant)

2 😊 Offene Lebensmittel (Quelle: Google)



Wie werden wir im Offenverkauf über allergene Zutaten informiert?



Allergenkennzeichnung

Bedingungen für den Verzicht auf die schriftliche Information im Offenverkauf:

1. schriftlich gut sichtbarer **Hinweis**, dass die Informationen auch mündlich eingeholt werden können,

und

2. Informationen liegen dem Personal schriftlich vor **oder** eine fachkundige Person kann sie unmittelbar erteilen.



**«Wir geben Ihnen gerne
detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in
den einzelnen Gerichten.»**



Kann Formulierung erlaubt?

Nein

Ist auf der Speisekarte die "Kann"-Formulierung erlaubt?

Z.B. " Die angebotenen Speisen können Senf enthalten?"

Bei offen im Verkehr abgegebenen Lebensmitteln wird nur angegeben, was zugesetzt wurde.

Es ist selbstverständlich, dass in einer Küche in welcher verschiedene Menüs mit bzw. ohne allergene Stoffe hergestellt werden eine Kontamination stattfindet.

Möglichkeit. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben; vorbehalten bleibt Artikel 11 Absatz 9:

- 1 Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 1.1 Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - 1.2 Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - 1.3 Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - 1.4 Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 4.1 Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - 4.2 Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- 6.1 vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - 6.2 natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,
 - 6.3 aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - 6.4 aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
- 7.1 Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
 - 7.2 Lactit;
- 8 Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoiesis* [Wangenh.] K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂;
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



Offenverkauf INFO für das Personal

Allergeninfo



















Hauptspeisen

Wienerschnitzel paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	38.—	Weizen Sellerie
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte an einem Portweinjus, Kartoffelkroketten und buntes aus dem Gemüsekorb	42.—	Eier Milch
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Vorderschinken und Käse, Pommes frites und Gemüse garnitur	29.—	Weizen Milch
„Bämer-Rösti“ frische Rösti mit Speckstreifen, Landrauchschinken, Zwiebeln, Tomaten und Käse gratiniert	23.50	Milch
Käseschnitte „Löie“ mit Vorderschinken, Tomaten und einem Spiegelei	19.50	Senf, Ei, Weizen
Geschnetzte Kalbsleber nach Provenzalischer Art frischen Kräutern, Rösti und buntes aus dem Gemüsekorb	33.—	Sellerie
Golden gebratene Regenbogen-Forellenfilets aus Rubigen In Butter gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln und buntes aus dem Gemüsekorb Aus Grundwasser-Haltung Fischzucht Rubigen	36.—	Mandeln, Haselnüsse, Weizen
Geschnetztes Kalbfleisch an einer grobkörnigen Senfsauce mit Moutarde de Meaux Butternudeln und buntes aus dem Gemüsekorb	38.—	Milch Senf Weizen



Allergendeklaration Restaurant

Beispiel: Kinderspital Zürich

Tagesmenü I Montag, 20. Februar	Allergene						
Brotsuppe	 Milch	 Ei	 Sellerie	 Getreide	 Soja	 Nuss	 Sesam
Poulet Piccata	 Milch	 Ei	 Getreide	 Paprika			
Tomatenspaghetti	 Milch	 Ei	 Sellerie	 Getreide	 Paprika		
Sautierter Wirz	 Milch	 Sellerie					

Quelle:



Allergendeklaration: Pizzaservice...

Problematik: «Offenverkauf» über Internet/Telefon!

Kunde muss vor Abschluss der Bestellung über Allergene informiert sein!

Allergendeklaration:

- **Schriftlich:** Menukarte, Internetseite
- **Mündliche** Auskunft bei Bestellung am Telefon → Personal muss über notwendige Informationen verfügen

Möglichkeit: *Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten bei Ihrer Bestellung mit.*



Online – Handel Art. 44 LGV

Bei online angebotenen vorverpackten Lebensmitteln gilt:

- Vollständige Deklaration muss zum **Zeitpunkt des Kaufs** vorhanden sein
 - Ausnahme: Haltbarkeitsdatum
- Bei Lieferung des Produktes muss dieses vollständig gekennzeichnet sein



M-Classic

Joghurt • Haselnuss



Lagerung

Bei höchstens 5° C aufbewahren

Zutaten

JOGHURT (MILCH, MILCHproteine), Zucker 8.4%, Wasser, HASELNUSSpaste 3.6%, modifizierte Wachsmaisstärke, Zitronensaftkonzentrat.

Nährwertinfos

100g: Energie: 470kJ/113kcal, Fett 5.1g, davon gesättigte Fettsäuren 1.9g, Kohlenhydrate 13g, davon Zucker 13g, Ballaststoffe 0.5g, Eiweiss 3.5g, Salz 0.1g

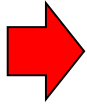
Produktnummer: 49949



Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Offenverkauf Fleisch / Fisch, in jedem Fall schriftlich (Art. 39 Abs. 2 LGV)



Herkunftsangabe von Fleisch (nicht neu)

Herkunftsangabe von Fisch (ganz, filetiert, in Stücken)

Nicht neu:

Anwendung gentechnischer (GVO) oder besonderer technologischer Verfahren (z.B. Behandlung mit ionisierenden Strahlung)

Angaben nach LDV Art. 2-5 von der in der Schweiz verbotener Produktion

Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer (LDV-Länderlisten z.B. Schaf aus Neuseeland: hormonelle Stoffe oder Rind aus Paraguay: hormonelle und nicht hormonelle Stoffe). Steht im Normalfall auf dem Lieferschein!

- > von Fleisch von Hauskaninchen (aus in der CH verbotener Käfighaltung)
- > von Eiern (nicht Einhalten Anforderungen Tierhaltung, dann Satz vgl. oben)



Was muss bei zubereiteten Fisch-Menüs im Offenverkauf beachtet werden?

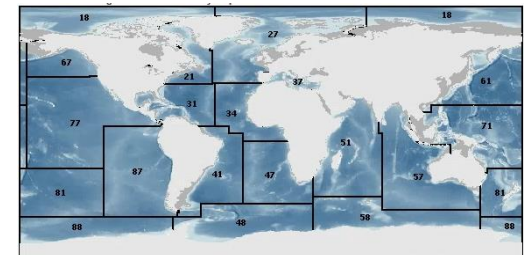
Immer Herkunftsangabe: Bei Verwendung von ganzem Fisch, Filets oder Stücken von Fisch muss die **Herkunft schriftlich** angegeben werden.

a) Z.B. **Zuchtlachs aus Norwegen (Fischfilet aus Aquakultur).**

b) Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 4 anzugeben.

Die restlichen bei vorverpackten Lebensmitteln obligatorischen Angaben (z.B. Fanggerät) können **mündlich** erfolgen.

www.fao.org



→ Mündlich: *Fanggerät, Umschliessungsnetz*

Produktionsmethode, Aquakultur

Beispiele für Fanggerät: *Waden-, Schleppnetz, Kiemennetz, Umschliessungsnetz, Haken und Langleinen, Dredgen oder Reusen und Fallen*

→ vgl. Artikel 19 VLtH



Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

FAO²³-Fanggebiete

Fanggebiet	Abgrenzung des Gebiets
Arktischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 18
Nordwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 21
Nordostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 27
Ostsee	FAO-Gebiet Nr. 27 III d
Mittlerer Westatlantik	FAO-Gebiet Nr. 31
Mittlerer Ostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 34
Mittelmeer	FAO-Gebiete Nr. 37
Schwarzes Meer	FAO-Gebiet Nr. 37
Südwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 41
Südostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 47
Antarktischer Atlantik	FAO-Gebiet Nr. 48
Westlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 51
Östlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 57
Antarktischer Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 58
Nordwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 61
Nordostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 67
Westlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 71
Östlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 77
Südwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 81
Südostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 87
Antarktischer Pazifik	FAO-Gebiet Nr. 88

oder



Herkunftsdeklaration von Zutaten im Offenverkauf?

Spielen Fleisch- oder Fischanteile in einem Menü im Offenverkauf eine Rolle?

Für Fleisch und Fisch ganz, filetiert oder in Stücken im Offenverkauf muss die Herkunft deklariert werden (Art. 5 LIV).

Hingegen greift Artikel 16 LIV nicht.

> D.h. Anteil und Aufmachung spielen hier gar keine Rolle

> D.h. Unabhängig von Mengenanteil

Für z.B. Salami, Terrinen oder andere, pflanzlich zusammengesetzte Lebensmittel hingegen findet Art. 16 LIV Anwendung (Täuschungsschutz und Anteil). Es gilt die **mündliche** Auskunftspflicht. Mündliche Angabe, wenn Gehalt an Menü/Gericht >20 % UND Täuschungsrisiko, Bsp.: Wurstwaren (oder bei pflanzlichen > 50 % und Täuschungsrisiko)



Zusammenfassung: Offenverkauf / vorverpackt

Offenverkauf

Herkunft von Fleisch (Art. 2 Bst. a und d VLtH) und Fisch **in Stücken** (Art. 5 LIV) immer **schriftlich**

Bei Fleisch anderer Tierarten mindestens **mündlich**

Die Angabe der Herkunft einer Zutat (egal welcher Natur) muss mindestens **mündlich** gemacht werden, falls Art. 16 LIV greift (Anteil und Täuschung).

Vorverpackt

Herkunft von Fleisch (Art. 2 Bst. a und d VLtH) und Fisch **in Stücken** (Art. 17 LIV) immer **schriftlich**

Die Angabe der Herkunft einer Zutat (egal welcher Natur) muss immer **schriftlich** erfolgen, falls Art.16 LIV greift (Anteil und Täuschung).

Zusammenfassung: Verordnung über die Information von Lebensmitteln (LIV): die wichtigsten Änderungen

Aufgabe Positivprinzip (umschriebene Lebensmittel)

Vorverpackte Lebensmittel: *spätestens ab 01. Mai 2021*

- Mindestschriftgrösse
- Obligatorische Nährwertkennzeichnung
- Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten bei Täuschungsrisiko
- Fleisch und Fisch: mehr Informationen zu Herkunft und Aufzucht

Offenverkauf: *spätestens ab 01. Mai 2018*

- Herkunft Fisch
- Deklaration Allergene schriftlich oder mündlich

Internet – Handel: *spätestens ab 01. Mai 2018*

- Vollständige Kennzeichnung (Information über Lebensmittel; gilt nicht für Gebrauchsgegenstände)



3 😊 Neuartige Lebensmittel



Quelle: Kochbuch
«Grillen, Heuschrecken
& Co», AT Verlag

Die wichtigsten Änderungen auf einen Blick:

- **Eigene Verordnung** für neuartige Lebensmittel
- **Übernahme EU-Definition** «novel food» und bestehende **EU-Bewilligungen**
- Einige bisher umschriebene Lebensmittel sind jetzt «neuartig»!
- Erleichterte Bewilligungsverfahren für sog. «traditionelle» Lebensmittel
- Insekten!



Neue Vorgaben

Bisher: Konzept «umschriebene» LM, alles andere muss bewilligt werden.

Neu:

- **Definition:** LM, die vor dem **15.05.1997** nicht auf dem Markt waren = neuartige LM
 - Betrifft auch neuartige Herstellungsverfahren / Technologien wie UV-Bestrahlung von Hefe
 - **2 verschiedene Bewilligungsverfahren:**
 - Neue LM / Verfahren: Bewilligung auf 5 Jahre befristet, ggf. Übernahme in Verordnung
 - Traditionelle LM: unbefristete Allgemeinverfügung
- **von der EU bewilligte «novel foods» sind auch in der Schweiz verkehrsfähig- mit den entsprechenden Einschränkungen!**



Was ist verkehrsfähig?

Anhang 1:

Von der **EU bereits bewilligte neuartige Lebensmittel und Verfahren** sowie vom BLV bewilligte **Insekten**.

Keine fertige Liste, sondern dynamischer Verweis!

Aktuelle Liste bewilligter LM / Verfahren der EU:

http://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/list_authorisations_en

→ Achtung EU: Einschränkungen beachten, z.B. Einsatz nur in gewissen Produktkategorien, Mengenbeschränkung etc.

→ Gesuch um erweiterte Zulassung (als Zutat in weiteren Produkten) beim BLV scheint möglich zu sein

Anhang 2:

neuartige traditionelle Lebensmittel. Noch keine bewilligt, aber Bewilligungsanfragen vorhanden!



Was ist verkehrsfähig?

- **Nicht mehr als neuartig gelten:** Coenzym NADH, AFA-Algen, gewisse Pilze wie Reishi, Ling Zhi
- **Umteilung:** bisher umschriebene LM sind jetzt neuartige Lebensmittel:
 - Öle wie Krillöl, Pilzöl *Mortierella alpina* (Babyfood!)
 - **Chia-Samen (Stretto ändert dies, in Vernehmlassung)**
 - Zuckerarten Trehalose, Isomaltulose, D-Tagatose
 - EU-Bestimmungen/Einschränkungen gelten!
- **Bereits vom BLV bewilligte neuartige LM / Verfahren** sind bis 30.04.2018 weiter verkehrsfähig.
- **Produkte / Verfahren, die neu «neuartig» und nicht von EU bewilligt sind:** bis am 30.04.2018 ein Gesuch beim BLV einreichen. Sind dann weiter verkehrsfähig, bis Entscheid BLV vorliegt.



Praktisches Vorgehen....

Selbstkontrolle:

Ist mein Produkt oder Herstellungsverfahren neuartig oder nicht? Stichtag 15.05.1997 gilt per 01.05.2017!
→ Allfällige Erneuerung Bewilligung nicht vergessen!

Vollzug:

Im Zweifelsfall bei Inverkehrbringer Nachweis anfordern, dass Produkt nicht neuartig ist

BLV:

Neue Zentralstelle für Fragen zu neuartigen LM / Verfahren. Homepage mit Informationen, Listen von bereits beurteilten Produkten, Abgrenzungsfragen etc. angekündigt



Danke für Ihre Aufmerksamkeit /
Gerne beantworte ich Ihre Fragen?

