

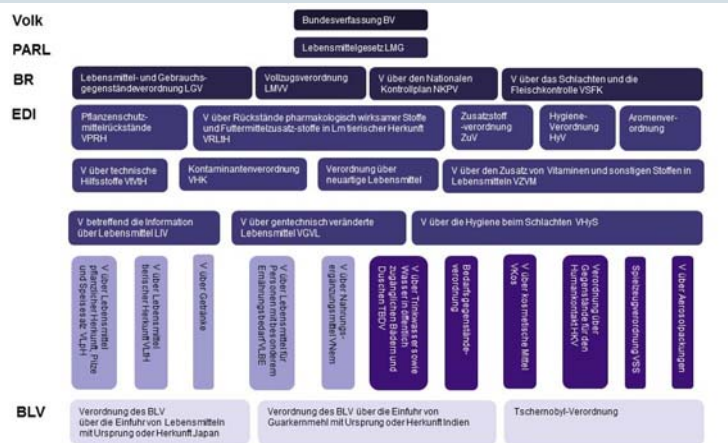
DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

Das neue Lebensmittelrecht: was bedeutet dies für die Schweizer Fleischwirtschaft

26. April 2017



Struktur des neuen Rechts



DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017



Aufgabe Positivprinzip

➤ **Heute** (Positivprinzip):

Alles ist verboten, was nicht ausdrücklich erlaubt ist.

➤ **Künftig:**

Alles ist erlaubt, was nicht ausdrücklich verboten ist.

Bsp. Für Verbote:

- Bewilligungspflicht für neuartige Lebensmittel
- Abschliessende Listen für Vitamine und Mineralstoffe bei Nahrungsergänzungsmitteln
- etc.



«Mehr Freiheit, neue Lebensmittel
ohne Bewilligung in Verkehr zu
bringen.»





«Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz müssen aber immer gewährleistet sein.»

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

5



Aufgabe Positivprinzip

Art. 14 Umschriebene Lebensmittel

¹ **Das EDI kann** zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz vor Täuschungen Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen umschreiben und für sie eine Sachbezeichnung und Anforderungen festlegen.

² Lebensmittel dürfen nur mit der Sachbezeichnung eines umschriebenen Lebensmittels bezeichnet werden, wenn sie der Umschreibung und den mit der Umschreibung verbundenen Anforderungen entsprechen.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

6



DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

7



DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

8



«Das Lebensmittelrecht gibt Pflichten für Unternehmen vor, lässt aber auch Freiheiten zu und ermöglicht Flexibilität»

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

9



Grundsatz

Es gilt die Eigenverantwortung der Unternehmen:

- Sie müssen dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden. Wie sie diese erfüllen, ist Herstellungs- respektive Betriebsfreiheit.
- Sie sind zur Selbstkontrolle verpflichtet.
- Die amtliche Kontrolle entbindet nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

10



«Die Pflicht zur Selbstkontrolle ist nicht neu!»



DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

11



Selbstkontrolle

- Die Selbstkontrolle bleibt der **zentrale Pfeiler** des Lebensmittelrechts, welcher sogar noch wichtiger wird.
- Der **verantwortlichen Person** übernimmt eine zentrale Rolle im Rahmen der Selbstkontrolle.
- Die verantwortliche Person muss dafür sorgen, dass die Anforderungen, die in **ihrem Tätigkeitsbereich** gelten, erfüllt werden.

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

12



«Brauche ich als Kleinbetrieb auch eine Selbstkontrolle?»



DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

13



Erleichterte Selbstkontrolle

- Für Kleinbetriebe sieht der Bundesrat eine **erleichterte** Selbstkontrolle und eine **erleichterte** schriftliche Dokumentation vor (Art. 26 Abs. 3 LMG).
 - d.h. **auch Kleinbetriebe müssen eine schriftlich dokumentierte Selbstkontrolle haben.**

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

14



Erleichterte Selbstkontrolle

- Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 75 LGV Pflicht zur Selbstkontrolle

Die Selbstkontrolle ist in einer dem **Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form** zu gewährleisten.



Erleichterte Selbstkontrolle

- Hinweise auf Erleichterungen:

Art. 80 LGV Branchenleitlinie

Die Branchenleitlinien können **für Kleinstbetriebe vereinfachte Anforderungen** an die Selbstkontrolle festlegen.



«Moment, bin ich ein Kleinstbetrieb?»



DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

17



Kleinstbetrieb

Art. 2 Abs. 1 Ziff. 6 LGV Begriffe

Kleinstbetrieb: Betrieb mit bis neun Mitarbeiter.

Interpretation:

Als Kleinstbetrieb gilt ein Betrieb mit 9 Vollzeitäquivalent (Mitarbeiteräquivalent, Vollbeschäftigtenäquivalent, full time equivalent)

- die Anzahl der Erwerbstätigen, ungeachtet von der Funktion.
- Spezifisch schweizerischer Begriff, gemäss Diskussionen in den parlamentarischen Kommissionen.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

18



«Welche mikrobiologischen Höchstwerttypen gibt es?»



DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

19



Höchstwerte - Mikrobiologie

- **Lebensmittelsicherheitskriterium**
 - Festlegung der Akzeptabilität eines sich im Handel befindlichen Produktes.
- **Prozesshygienekriterium**
 - Angabe der akzeptablen Funktionsweise des Herstellungsprozesses.
- **Richtwert**
 - Überprüfung der guten Verfahrenspraxis.

- Bei unbefriedigenden Ergebnissen von mikrobiologischen Kriterien sind in der Hygieneverordnung Massnahmen definiert.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

20



Richtwert

- Richtwerte sind grundsätzlich basierend auf **Erfahrungswerten durch die Branchen** in den Branchenleitlinien festzulegen.
- Das BLV stellt sämtliche Richtwerte aus den Branchenleitlinien mittels **Informationsschreiben** zusammen und macht diese allen zugänglich.
- Anhang 1 Teil 3 der Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln gibt für bestimmte Lebensmittel, **die in einem Einzelhandelsbetrieb hergestellt werden**, Richtwerte vor.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

21



«Die Selbstkontrolle ist der Grundpfeiler des Lebensmittelrechts. Sie ist das wichtigste Instrument der Lebensmittelsicherheit und des Täuschungsschutzes»

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

22

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

Kennzeichnung und Information: was gilt nun im Offenverkauf, bei vorverpackten Lebensmitteln?



Herkunftsdeklaration

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)

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017



Herkunftsdeklaration Zutaten

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

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

25



Herkunftsdeklaration Zutaten

Vorverpackte verarbeitete Lebensmittel

Beispiel

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 nicht der Hinweis auf die Rezeptur für die Pflicht zur Angabe der Herkunft ausschlaggebend. Im Vordergrund steht, ob andere 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.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

26



Herkunftsdeklaration Zutaten

Vorverpackte verarbeitete Lebensmittel

Beispiel



DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

27



Offenverkauf

offen in Verkehr gebrachtes Lebensmittel

- ohne Verpackung
- nicht als vorverpackt gilt:
 - > auf Wunsch der Konsumenten vor Ort umhüllt oder verpackt
 - > im Hinblick auf die unmittelbare Abgabe vorverpackt

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

28



Offenverkauf

Beispiele für offen in Verkehr gebrachtes Lebensmittel

- Portioniert **umhüllter Käse** in der «Stolpertruhe» angeboten.
- hinter der Metzgereitheke direkt für den Kunden **vakuumiertes** Gericht wie z.B. fertig gekochter Rehpfeffer
- wegen Abgrenzung zu konventioneller Ware **umhülltes** Bio-Gemüse in der Gemüseabteilung im Supermarkt
- Menu in Bäckerei, das aus praktischen Gründen in einer **verschweissten** Packung abgegeben wird.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

29



Offenverkauf

Beispiele für offen in Verkehr gebrachtes Lebensmittel

- Salatschale in Offenverkauf-Bereich mit Klebeband zugeklebt bzw. versiegelt
 - offen in Verkehr gebracht, da die Salatschale im Hinblick auf die unmittelbare Abgabe an den Konsumenten verpackt wurde



DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

30



Offenverkauf

Beispiele für vorverpacktes Lebensmittel

- Salatschale in Offenverkauf-Bereich (Kühltheke) mit haltbarkeitsverlängernden Methoden (MAP) verpackt



DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

31



**«Es spielt keine Rolle
WER
Lebensmittel offen anbietet.
Zählen tut
WIE
sie angeboten werden.»**

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

32



«Was muss ich nun im Offenverkauf deklarieren?»



DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

33



«Über offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel muss in *gleicher* Weise informiert werden wie über vorverpackte...»

Art. 39 Abs. 1 LGV

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

34



«Auf die Schriftlichkeit
kann verzichtet werden,
wenn die Information auf
andere Weise gewährleistet
ist.»

Art. 39 Abs. 1 LGV

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

35



Offenverkauf

In jedem Fall schriftlich (Art. 39 Abs. 2 LGV)

- Herkunftsangabe von Fleisch
- Herkunftsangabe von Fisch (ganz, filetiert, in Stücken)
→ Neu
- Anwendung gentechnischer (GVO) oder besonderer technologischer Verfahren (z.B. Behandlung mit ionisierender Strahlung)
- Angaben nach der LDV Art. 2-5 von in der Schweiz verbotener Produktion
 - > Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer
 - > von Fleisch von Hauskaninchen
 - > von Eiern (nicht Einhalten Anforderungen Tierhaltung)

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

36



Herkunftsdeklaration

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).

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

37



«Wie werden wir über allergene Zutaten informiert?»



DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

38



Offenverkauf

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.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

39



«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten wenden Sie sich an unser Personal.»

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

40



Offenverkauf

Allergenkennzeichnung

Beispiel

«...die Information liegt dem Personal schriftlich vor...»



Offenverkauf

Allergenkennzeichnung

Beispiel

Hauptspeisen

Wienerschnitzel paniertes Kalbschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	38.—	Weizen Sojabohnen
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte an einem Porweinjus, Kartoffelkroketten und buntes aus dem Gemüsekorb	42.—	Eier Mehl
Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Vorderschinken und Käse, Pommes frites und Gemüse garnitur	29.—	Weizen Mehl
„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	seuf, Ei, Weizen
Geschnetzeltes 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 Salzkruste und buntes aus dem Gemüsekorb Aus Grundwasser-Haltung Fischzucht: Rubigen	36.—	Mandeln, Haselnüsse, Weizen
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer grobkörnigen Senfsauce mit Moutarde de Meaux Butternudeln und buntes aus dem Gemüsekorb	38.—	Milch seuf, Weizen



Offenverkauf

Allergenkennzeichnung

Beispiel

«... eine fachkundige Person kann die Information unmittelbar erteilen.»



DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

43



Nährwertkennzeichnung

Allgemein

- Die Nährwertdeklaration ist neu obligatorisch.
- Möglichkeit zu wählen zwischen:
 - > «grosser»
Energiewert, Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss, Salz
 - > «kleiner»
Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss, **Salz**
- Die «grosse» ist obligatorisch z.B. bei nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben.

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

44



Nährwertkennzeichnung

Ausnahmen

- Von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommene Lebensmittel sind in Anhang 9 gelistet.
- Darunter u.a.:
 - > **unverarbeitete** Lebensmittel, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
 - > **Verarbeitete** Lebensmittel, die nur einer **Reifebehandlung** unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen
 - > **offen** in Verkehr gebrachte Lebensmittel

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

45



Nährwertkennzeichnung

Ausnahmen

- > **handwerklich** hergestellte Lebensmittel,
 - > die **direkt** an Konsumenten abgegeben werden oder
 - > an **lokale** Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumenten abgeben.

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

46



Handwerklich hergestellt

- Herstellungsprozess nicht kontinuierlich
- Produkte aus Metzgerei, Bäckerei, Käserei etc., welche selber hergestellt werden:
 - > Eigenes Brot, Gipfeli, Süssgebäck etc.
 - > Eigene Bratwürste, Terrine etc.
- **NICHT** handwerklich sind:
 - > Gipfeli-Backlinge, die der Bäcker gefroren einkauft und täglich frisch (auf)bäckt.
 - > Mortadella aus industrieller Produktion

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

47



Gebühren und Strafen

Neues Lebensmittelgesetz

Art. 58 Gebühren

¹ Die Lebensmittelkontrolle ist gebührenfrei, soweit dieses Gesetz nichts anderes bestimmt.

² Gebühren werden erhoben für:

- a. die Kontrolle, die zu einer Beanstandung führt; **in besonders leichten Fällen wird auf das Erheben der Gebühr verzichtet;**

DAS NEUE LEBENSMITTELRECHT 2017

48



Besonders leichter Fall:

- Liegt ein «besonders leichter Fall» vor **dürfen keine Gebühren erhoben werden.**
 - **Mögliche Kriterien:**
 - kein systemischer Mangel
 - keine Wiederholung
 - keine Gesundheitsgefährdung
- Einzelfallentscheide



ENDE

