

Das neue Lebensmittelrecht 2017: die wichtigsten Änderungen für die bäuerliche Direktvermarktung

Impressum

Autorinnen

Eva Flückiger, Paula Furrer, Seline Heim, Andrea Heimberg
Manuela Isenschmid, Lilo Keller - Fachgruppe Direktvermarktung

© BFS Fachgruppe Direktvermarktung Oktober 2017

Sämtliche Angaben in dieser Publikation erfolgen ohne Gewähr.
Massgebend ist einzig die entsprechende Gesetzgebung.

Das neue Lebensmittelrecht: die wichtigsten Änderungen für die bäuerliche Direktvermarktung

Am 1. Mai 2017 ist das neue Lebensmittelrecht in Kraft getreten mit den Zielen:

- Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die nicht sicher sind, zu schützen
- Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherzustellen
- Vor Täuschungen schützen
- Notwendigen Informationen für den Erwerb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen zu Verfügung stellen.

Neu gilt: **Alles ist erlaubt, was nicht ausdrücklich verboten ist.** Bisher hiess es: Alles ist verboten, was nicht ausdrücklich erlaubt ist. Erlaubt ist aber nur, was der Gesundheit nicht schadet.

Dadurch können neuartige Lebensmittel einfacher auf den Markt gebracht werden: Besteht eine Bewilligungspflicht, richtet sich das Bewilligungsverfahren, wenn nichts Spezifisches geregelt ist, nach den Art. 3-7 Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände Verordnung (LGV).

Einige Verordnungen sind neu, andere haben einen neuen Namen oder wurden unter einem neuen Namen zusammengefasst, alle wurden aber überarbeitet. Es kann sein, dass sich Vorgaben für einzelne Produkte in verschiedenen Verordnungen finden: z.B. Informationen über Käse finden sich in der Verordnung über tierische Produkte, der Hygieneverordnung und der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände Verordnung.

Direktvermarkter sind vor allem von den Änderungen in der Kennzeichnung (Etiketten) betroffen. Hier gilt aber eine **Übergangsfrist bis zum 1.5.2021.** Vorschriften im Bereich Offenverkauf, Fernkommunikationstechniken (Internet) unterliegen einer Übergangsfrist von lediglich 1 Jahr, das heisst bis 1.5.2018.

Die kursiv geschriebenen Texte unter den Artikelnummern sind Gesetze im Originaltext, die anderen Texte sind Zusammenfassungen oder Kommentare.

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, vom 16. Dezember 2016 (Stand am 2. Mai 2017) SR 817.02

Art. 44 Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Internet-Handel)

¹ *Werden vorverpackte Lebensmittel mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken angeboten, so müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die gleichen Informationen verfügen, die bei der Abgabe vor Ort zur Verfügung gestellt werden müssen. Dabei gilt:*

a. Zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die eindeutig anzugeben sind, unentgeltlich bereitgestellt werden; ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos.

b. Zum Zeitpunkt der Lieferung der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein.

² *Werden nicht vorverpackte Lebensmittel angeboten, so sind die Informationen nach Artikel 39 zu vermitteln.*

³ *Die Absätze 1 Buchstabe a und 2 gelten nicht für Lebensmittel, die in Automaten zum Verkauf angeboten werden.*

Das heisst, auf der Internetseite müssen die gleichen Informationen wie auf der Etikette zur Verfügung stehen mit Ausnahme des Haltbarkeitsdatums, wenn die Kundschaft über das Internet bestellt. Dient die Internetseite nur zur Information, dass die Waren auf dem Hof gekauft werden können, braucht es keine ausführlichen Informationen.

Direktvermarkter stellen Produkte handwerklich her. Werden diese lokal und direkt verkauft, entfällt die Pflicht zur Nährwertdeklaration. Produkte, die im Internet beworben, jedoch nicht direkt via Online-Shop bestellt und bezahlt werden können, gelten als "direkt und lokal" abgegeben. Ob Produkte, die mit Online-Abos angeboten und innerhalb der Schweiz ausgeliefert werden als "lokal" taxiert werden dürfen, muss bei der für die kantonale Lebensmittelkontrolle zuständigen Behörde nachgefragt werden.

Art. 74 Pflicht zur Selbstkontrolle

⁴ *Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.*

Dies betrifft Betriebe mit 0-9 Vollzeitstellen. Diese Vereinfachung wurde bereits bisher von den kantonalen Lebensmittelkontrollen toleriert.

Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln HyV, vom 16. 12. 2016, Stand 1.5.2017, SR 817.024.1

Art. 2 Abweichungen bei den Hygienevorschriften

¹Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften [...] zulassen für:

- a) Produzentinnen und Produzenten, die ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- b) Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

² [...] bezüglich Verarbeitungsraum, sanitäre Einrichtungen sowie Ausrüstungen für

- a. Die Herstellung von traditionellen Lebensmitteln
- b. Betriebe in schwierigen geografischen Lagen [...] (Sömmerungsbetriebe, Berggebiet)

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände LMG vom 20.6.2014, Stand 1.5.2017, SR 817.0

Art. 58 Gebühren Lebensmittelkontrolle

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.

Mögliche **Kriterien** für einen besonders leichten Fall (Angabe Bundesamt für Lebensmittel und Veterinärwesen BLV): kein systemischer Mangel, keine Wiederholung, keine Gesundheitsgefährdung.

Das heisst, die Kontrollbehörde entscheidet im Einzelfall, ob es sich um einen besonders leichten Fall handelt.

Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel LIV vom 16.12.2016 (Stand 1.2.2017) SR 817.00.16

(bisher „Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln“)

Nicht alle Vorschriften bezüglich der Kennzeichnung sind in dieser Verordnung zu finden. Einiges findet man auch in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) oder in den produktspezifischen Verordnungen z.B. Konfitüre in der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (VLpH).

Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel

Als nicht vorverpackt gilt: auf Wunsch der Konsumenten vor Ort umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf die unmittelbare Abgabe vorverpackt

Beispiele: Portioniert umhüllter Käse in der «Stolpertruhe»; wegen Abgrenzung zu konventioneller Ware umhülltes Bio-Gemüse in der Gemüseabteilung im Supermarkt; Salatschale in Offenverkauf-Bereich mit Klebeband zugeklebt bzw. versiegelt, Brot im offenen Papiersack, das am gleichen Tag verkauft wird.

Art. 5 Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel

¹ Bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln gelten für die Angaben nach Artikel 39 Absätze 1 und 2 LGV folgende Bestimmungen:

a. Die Herkunft der Tiere ist in jedem Fall schriftlich anzugeben bei:

1. Fleisch [...]

2. Fisch, ganz, filetiert oder in Stücken.

Diese Bestimmungen gelten spätestens ab 1.5.2018. Wie bis anhin müssen Äpfel, Birnen und Kartoffeln schriftlich mit der Sortenangabe bezeichnet sein.

c. Die mündliche Informationspflicht gilt für die gesundheitsbezogenen Angaben [...] nur, sofern die ihnen zu Grunde liegenden nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben schriftlich vorliegen.

d. Angaben [...] zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, [...] dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn:

1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können,

2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

Allergene: Mit einem **schriftlich** gut sichtbaren **Hinweis** muss neu darauf aufmerksam gemacht werden, dass die Informationen beim Verkaufspersonal mündlich eingeholt werden können. Die Informationen liegen dem Personal schriftlich vor **oder** eine fachkundige Person kann sie unmittelbar erteilen.

Liste der Allergene im Anhang 6 des LIV: die häufigsten sind glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch, alle Nussarten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfid (z.B. im Wein).

Vorverpackte Lebensmittel

Art. 6 Grundsätze (Sachbezeichnung)

¹ Ein Lebensmittel ist mit seiner Sachbezeichnung zu bezeichnen (Anhang 1 Ziff. 4).

² Fehlt eine rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung, so ist das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung zu versehen. Fehlt eine verkehrsübliche Bezeichnung oder wird sie nicht verwendet, so ist eine beschreibende Bezeichnung erforderlich.

³ Die Sachbezeichnung kann unterbleiben, wenn Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar sind.

Unter verkehrübliche Bezeichnung versteht man Bezeichnungen, die ohne weitere Erläuterung verstanden werden z.B. Birchermüesli, Nussgipfel, Chutney.

Eine beschreibende Sachbezeichnung darf auf Produkten gemacht werden, die über keine gesetzliche Sachbezeichnung verfügen. Sie informiert die Konsument/innen über die Art des Lebensmittels. Beispiele: Brotaufstrich mit Tannenspitzenauszug, Himbeer-Konzentrat zur Herstellung eines Süssgetränks. Für „Sirup“ mit weniger als 60 % Zucker. Der Begriff Sirup darf aber dann in keiner Weise auf der Flasche erwähnt werden, da sonst der Konsument getäuscht würde.

Art. 8 Erforderliche Angaben und Reihenfolge der Zutaten

¹ Dem Verzeichnis der Zutaten ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort «Zutaten» erscheint.

Art. 13 und Anhang 8 Mindesthaltbarkeitsdatum z.B. für Eier

¹ Auf Lebensmitteln muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

³ Die Einzelheiten der Datumsangabe, die Ausnahmen von der Datierungspflicht sowie die Angaben des Einfrierdatums richten sich nach Anhang 8.

Auf dem Eierkarton ist neu das Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben, es ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen. Das Datum muss mit Tag und Monat angegeben werden. Das Legedatum kann weiterhin angegeben werden, muss aber als solches benannt werden. Eier dürfen aber nur während maximal 21 Tagen ab Legedatum an den Konsumenten abgegeben werden. (Art. 54 HyV)

Art. 16 Angabe der Herkunft von Zutaten

¹ Die Herkunft eines Ausgangsprodukts [...] ist anzugeben, wenn

- a. der Anteil dieser Zutat am Enderzeugnis 50 Massenprozent oder mehr beträgt **und**
- b. die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass diese Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft.“

³ In Abweichung von Absatz 1 Buchstabe a ist bei in Artikel 1 VLtH1 aufgeführten Zutaten tierischer Herkunft die Herkunft des Tieres bereits dann anzugeben, wenn ihr Anteil am Enderzeugnis 20 Massenprozent oder mehr beträgt.

Beispiele: Eier, Butter, Rahm, Milch, Käse, Honig

⁴ Die Angabe der Herkunft einer Zutat erfolgt im Verzeichnis der Zutaten oder im gleichen Sichtfeld wie dieses

Das heisst, bäuerliche Schweizer Produzenten geben die Herkunft von ausländischen Zutaten an, weil der Kunde von einer Schweizer Herkunft ausgeht.

Beispiel für eine Angabe der Zutaten mit Herkunftsangabe:
Teigwaren mit Hartweizengries aus Kanada, hergestellt in der Schweiz

Teigwaren
Zutaten: Hartweizengries (CA), Eier

Art. 21 Die Nährwertdeklaration

¹ Die Nährwertdeklaration ist obligatorisch. Ausgenommen sind Lebensmittel nach Anhang 9.

Art. 22 Erforderliche Angaben

¹ Die Nährwertdeklaration muss folgende Angaben enthalten: Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.

² Zulässig ist auch die Angabe nur des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz.

Die Nährwerte können auch ohne Laboranalyse mit Hilfe von Nährwerttabellen selber berechnet werden, z.B. mit www.naehrwertdaten.ch

Anhang 9 Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind (nicht vollständige Aufzählung):

¹ Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen; > Käse ist darin eingeschlossen

⁴ Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus;

⁸ Kräuter- oder Früchtetees, Tee, [...]

⁹ Gärungsessig [...]

¹⁸ Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren grösste Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt;

¹⁹ **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

²⁰ Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent

²¹ offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel

Handwerklich heisst, dass der Herstellungsprozess nicht kontinuierlich ist (z.B. nicht täglich). Beispiele für lokale Lebensmittelbetriebe: Dorfladen, Marktstand, lokaler Volg- oder Landi-Laden, Spezialitätengeschäft, lokale Tankstelle.

Ob der Onlineverkauf innerhalb der Schweiz oder der Verkauf via Regionalprogramme der Lebensmittel-Ketten als "lokal" gilt, wird am besten bei der für die kantonale Lebensmittelkontrolle zuständigen Behörde angefragt.

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz VLpH vom 16.12. 2016 (Stand 1.5. 2017) SR 817.022.17

Art. 38 Geltungsbereich (3. Abschnitt: Konfitüre, Gelee, Brotaufstrich...)

Die Bestimmungen über Obst in diesem Abschnitt gelten auch für:

- a. Tomaten, die geniessbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süsskartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen;

Art. 39 Konfitüre und Gelee

³ *Gelée und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Saft oder wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtarten oder Blüten (Blumen), die sich zu Lebensmittelzwecken eignen.*

Blüten, die sich für Lebensmittelzwecke eignen, können für Gelees verwendet werden (z.B. Löwenzahn-Gelee).

Art. 40 Anforderungen an Konfitüre und Gelee

⁶ *Bei der Berechnung der Mengen [...] wird bei Gelée und Gelée extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendet wurde.*

Dieser Abschnitt tritt nur in Kraft bei wässrigen Auszügen wie z.B. Holunderblütenauszug, nicht aber bei der Herstellung von Saft im Dampfentsafter oder Steamer.

⁸ *Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. [...]*

Art. 49 Kennzeichnung von Konfitüre/Gelée

¹ *Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV1 sind bei den Erzeugnissen [...] anzugeben:*

- a. *ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers;*
- b. *die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ±3 Massenprozent zulässig.*

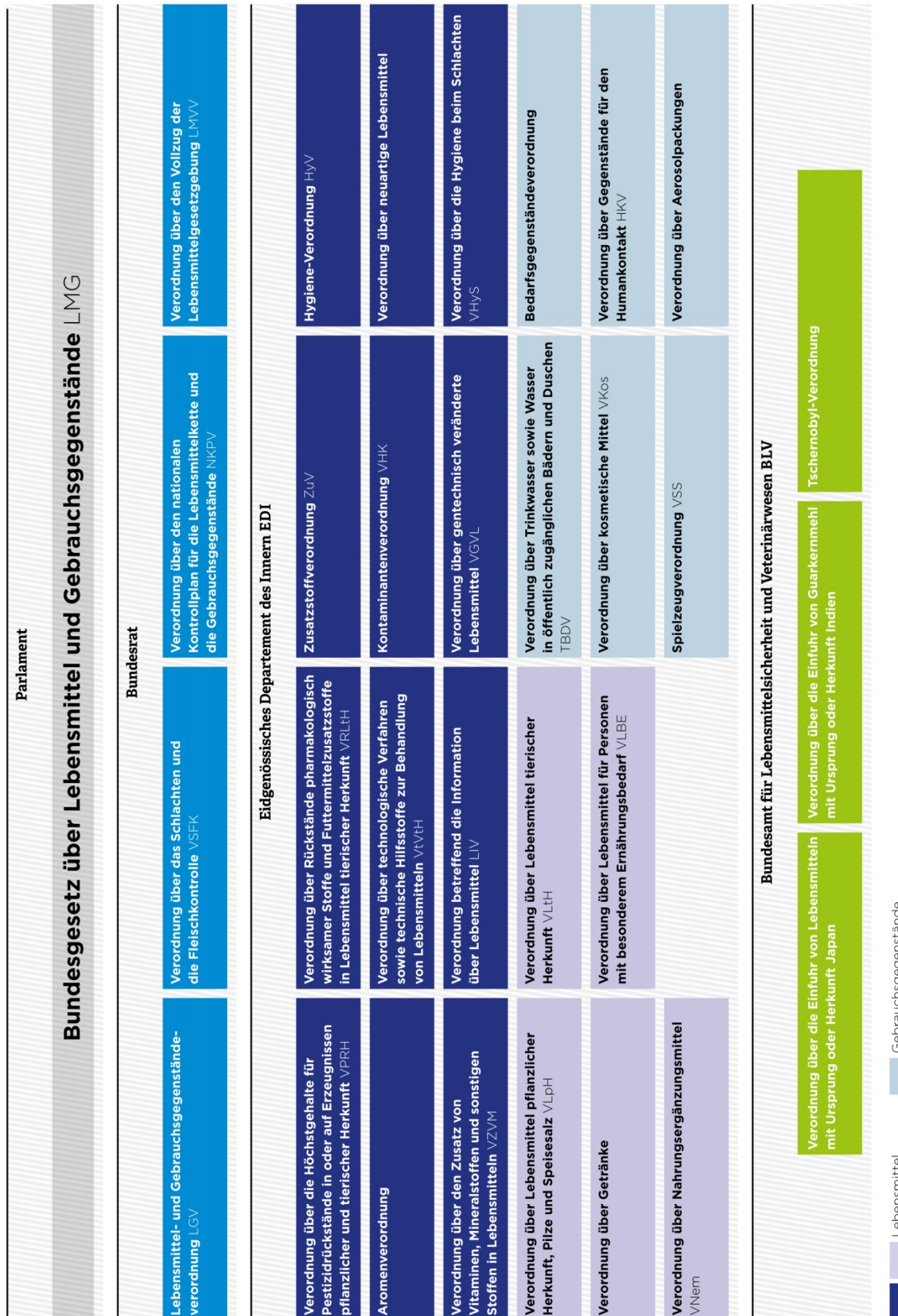
Diese Bestimmungen gelten neu nur noch für Hersteller/innen von Konfitüre und Gelée, die Ihre Produkte über das Internet vermarkten oder in grössere überregionale Verteilerzentren liefern z.B.. Coop.

² Die Angabe nach Absatz 1 ist **nicht** erforderlich für Erzeugnisse, 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.

Trifft der Fall aus Abs. 2 ein, muss der Zuckergehalt nicht mehr in Gramm angegeben werden, die Auflistung des Zuckers in der Zutatenliste genügt. Der Fruchtgehalt muss dann ebenfalls nicht mehr in Gramm angegeben werden. Jedoch ist die Angabe des Fruchtgehalts im Endprodukt in Prozent obligatorisch.

Achtung: Ob diese Vereinfachung auch akzeptiert wird, wenn die Produkte über das Internet verkauft werden oder in einer grösseren Region verkauft werden, muss bei der für die kantonale Lebensmittelkontrolle zuständigen Behörde abgeklärt werden. Die Kantone regeln dies nicht konsequent identisch.

Die wichtigsten Verordnungen für Direktvermarkter



Bildquelle: EDI, Schweiz

nicht abschliessende Liste:

- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände LMG, SR 817.0
- Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, SR 817.02
- Hygieneverordnung HyV, SR 817.024.1
- Verordnung über die Information über Lebensmittel LIV, SR 817.022.16
- Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz VLpH, SR 817.022.17
- Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft VLtH, SR 817.022.108
- Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle VSFK, SR 817.90
- Verordnung über die Hygiene beim Schlachten VHyS, SR 817.190.1
- Verordnung über Getränke, SR 817.022.12
- Bezeichnung von Weinen (Weinverordnung), SR 916.140
- Kennzeichnung von gebrannten Wassern (Alkoholverordnung AlkV), SR 680.11
- Verordnung über den Eiermarkt EiV, SR 916.371
- Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen MeAV, SR 941.204
- Verordnung über die Bekanntgabe von Preisen PBV, SR 942.211

Dieses Dokument erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Massgebend sind einzig die jeweiligen gesetzlichen Verordnungen. Die Kantone interpretieren die Verordnungen nicht immer gleich oder setzen unterschiedliche Schwerpunkte bei den Kontrollen, daher lohnt sich bei Unsicherheiten eine Rückfrage bei der kantonalen Lebensmittelkontrolle.

Die kantonalen Beratungszentren für Haus- und Landwirtschaft helfen in der Regel bei der Umsetzung der Lebensmittelgesetzgebung, z.B. bei der Redaktion von korrekten Etiketten. Weiterbildungskurse und die Module der Bäuerinnenbildung vermitteln eine gute Basis für die korrekte Umsetzung.