



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals dal Grischun
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali dei Grigioni

Tel +41 81 257 24 15

Fax +41 81 257 21 49

E-Mail: info@alt.gr.ch

Internet: www.alt.gr.ch

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden
Planaterrastr. 11, 7001 Chur
P.P.CH-7001 Chur 1

Datum 1. Februar 2017
Kontakt Matthias Beckmann
Direktwahl 081 257 26 71
E-Mail matthias.beckmann@alt.gr.ch

Vereine Laret-Markt Pontresina
Thierry Geiger
Postfach 119
7504 Pontresina

Das neue Lebensmittelrecht

Sehr geehrter Herr Geiger

mehr Schutz für die Gesundheit und vor Täuschung, weniger Barrieren für den Handel: Dies sind die Kernpunkte des neuen Schweizer Lebensmittelrechts. Es tritt am 1. Mai 2017 in Kraft. Mit diesem Schreiben möchten wir Ihnen dazu ein paar Informationen an die Hand geben.

Bisher benötigten alle im Lebensmittelrecht nicht erwähnten Lebensmittel eine Bewilligung. Mit der Revision ändert sich die Philosophie: Lebensmittel dürfen in den Verkehr gelangen, sofern sie sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Eine Zulassungspflicht sorgt bei neuartigen Lebensmitteln wie Proteinextrakten aus Insekten dafür, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

Der Wechsel der Philosophie bringt zahlreiche Verbesserungen.

Gut für die Konsumentinnen und Konsumenten ist: Sie sind vor gesundheitlichen Risiken und Täuschung gleich geschützt wie die Bevölkerung in den Nachbarländern. Denn die Vorgaben für die Deklaration und die Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sind klarer als vorher.

Gut für Produzenten und Gewerbe ist: Es braucht nicht mehr für jedes spezielle Lebensmittel eine Bewilligung. Neue Produkte kommen so schneller auf den Markt. Zudem gibt es Vereinfachungen im administrativen Bereich, und die Kontrollen von Betrieben werden harmonisiert. Mit Übergangsfristen lassen sich die Umsetzungskosten auf ein Minimum beschränken.

Gut für den Handel ist: Mit den neuen Regelungen gleicht sich die Schweiz an die Europäische Union (EU) an, ohne aber bewährte Schweizer Lösungen aufzugeben, z. B. bei der Angabe des Produktionslandes. Dies fördert den Handel mit den europäischen Nachbarn.

Alle massgeblichen Kreise konnten sich bei der Erarbeitung des neuen Lebensmittelrechts einbringen und tragen das Ergebnis mit. Dazu waren von sämtlichen Seiten Kompromisse nötig. Die vom Bundesrat an seiner Sitzung vom 16. Dezember 2016 verabschiedete Vorlage nimmt die unterschiedlichen Anliegen auf.

Umsetzung mit den Betroffenen

Bei der Einführung der neuen Regelungen wird der Bund die Branchen und Kantone begleiten und unterstützen. Gesundheitsrelevante Bestimmungen treten per 1. Mai 2017 in Kraft, Deklarationsvorschriften nach einer Übergangsfrist von vier Jahren, was die Umsetzungskosten – etwa wegen der Anpassung von Verpackungsmaterialien – auf ein Minimum reduziert.

Weitere Informationen

Ausführliche Informationen finden Sie unter www.blv.admin.ch.



Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

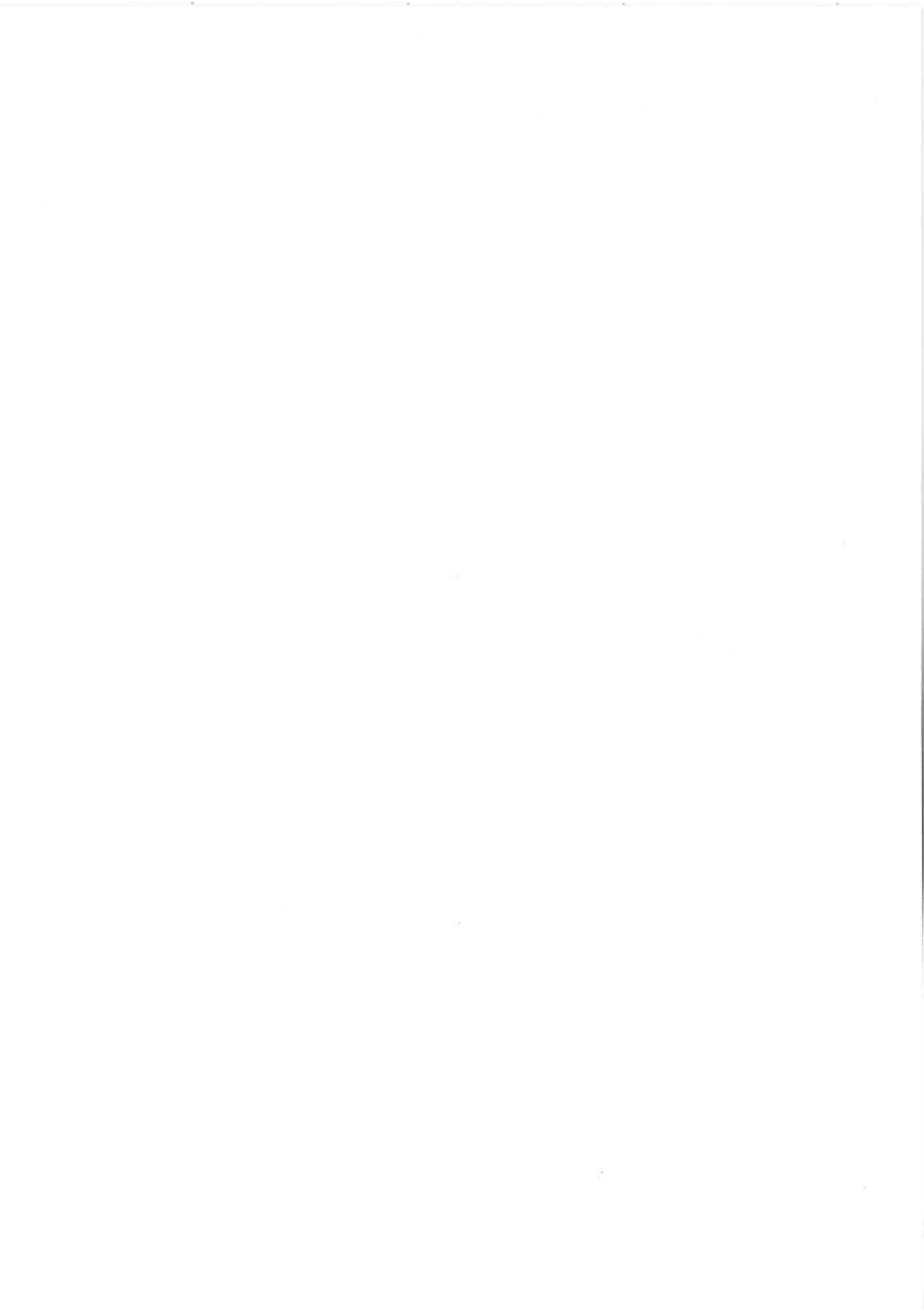
**Amt für Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit Graubünden**
Bereich Lebensmittelsicherheit



Matthias Beckmann
Kantonschemiker

Beilage

Fragen und Antworten zum neuen Lebensmittelrecht





Fragen und Antworten

Lebensmittelsicherheit

16. Was waren die Schwerpunkte bei den Stellungnahmen?

Es gab eine grosse Bandbreite an Rückmeldungen, wobei sich Themen wie Allergendecklaration, Produktionsland und Herkunftsfaktoren als von besonderem Interesse herausstellten.

17. Sind Übergangsfristen vorgesehen?

Gesundheitsrelevante Bestimmungen treten per 1. Mai 2017 in Kraft. In anderen Bereichen sind Übergangsfristen vorgesehen, beispielsweise vier Jahre für die Etikettierung und Bewerbung von Produkten. Dies reduziert die Umsetzungskosten auf ein Minimum.

16. Dezember 2016

Das neue Lebensmittelrecht

Am 1. Mai 2017 tritt das neue Schweizer Lebensmittelrecht in Kraft. Es umfasst neben dem Gesetz vier Verordnungen des Bundesrats, 23 Verordnungen des Eidgenössischen Departements des Innern (EDI) sowie drei Verordnungen des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

1. Warum musste das bisherige Lebensmittelrecht überarbeitet werden?

Der Gesundheitsschutz wird erleichtert, wenn die Schweiz an den Systemen der Lebensmittel- und der übrigen Produktesicherheit der Europäischen Union (EU) teilnehmen kann. Voraussetzung hierfür ist unter anderem die Angleichung der (technischen) Vorschriften zu den Produkten. Eine solche Angleichung vereinfacht darüber hinaus den Warenverkehr mit der EU und trägt zur Senkung des Preisniveaus in der Schweiz bei.

2. Was waren die Ziele der Revision?

Drei Aspekte standen im Vordergrund:

- I. ein besserer Gesundheitsschutz
- II. ein besserer Schutz vor Täuschung
- III. der weitere Abbau von Handelshemmnissen (Harmonisierung mit dem EU-Recht)

Das neue Lebensmittelrecht bringt zusammengefasst mehr Information, Schutz und Innovation bei gleichzeitig weniger Administration. Dies geschieht über klare Deklarationsvorschriften und Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

3. Was ist die wichtigste Änderung?

Das Grundprinzip. Bisher waren in der Schweiz nur Lebensmittel erlaubt, die das Verordnungsrecht explizit umschreibt. Alle anderen Lebensmittel brauchten für die Zulassung eine Bewilligung.

Neu ist es umgekehrt: Mit der Revision dürfen Lebensmittel in den Verkehr gelangen, wenn sie sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Diese Vorgaben garantieren, dass der Schutz der Gesundheit und vor Täuschung gewährleistet bleibt.

4. Was bedeutet das neue Grundprinzip konkret?

Quorn, vor allem bekannt als Fleischersatz, war bis anhin bewilligungspflichtig. Neu können solche Produkte als Lebensmittel direkt auf den Markt kommen.

5. Was sind die Vorteile für die Konsumentinnen und Konsumenten?

Der stärkere Konsumenten- und Täuschungsschutz bedeutet:

- mehr Transparenz bei der Angabe des Produktionslands von Lebensmitteln und der Herkunft von deren Rohstoffen;
- Pflicht zur Angabe der Nährwertdeklaration;

- bessere Deklaration der Allergene im Offenverkauf;
 - umfassendere Informationen auch bei Lebensmitteln im Online-Handel;
 - detailliertere Kennzeichnungsanforderungen an Fischerleitzugnisse (Fanggebiet, Fanggerät und Produktionsmethode);
 - neuartige Lebensmittel, die es vor dem 15. Mai 1997 noch nicht gab, brauchen aus Sicherheitsgründen grundsätzlich eine Bewilligung;
 - Täuschungsverbot künftig ebenfalls bei Kosmetika und Bedarfsgegenständen;
 - Verbesserung der Sicherheit von Kosmetika;
 - national einheitliche Regelung der Kontrollen von Dusch- und Badewasser.
- 6. Im Offenverkauf müssen Allergene deklariert werden. Wie geschieht das?**
- Grundsätzlich gilt das Prinzip der Schriftlichkeit. Doch es ist auch möglich, einen schriftlichen Hinweis zu geben, dass die Kundinnen und Kunden mündlich nachfragen können. Dies bedingt, dass das Personal über die notwendigen Informationen verfügt oder jemand mit Fachkenntnissen (z. B. der Koch / die Köchin oder eine instruierte Person) kompetent Auskunft geben kann.
- 7. Neu sind Insekten als Lebensmittel zugelassen – alle und in jeder Form?**
- Nein. Die Zulassung als Lebensmittel betrifft Wanderneuschrecken, Mehlwürger und Hausgrillen. Das bedeutet, dass Supermärkte und Restaurants diese Insekten zum Kauf bzw. Verzehr anbieten können, und zwar als ganze Tiere oder in Teilen (zerkleinert) und mit entsprechender Deklaration (d. h. mit korrekter Sachbezeichnung und Allergenhinweis). Wichtig ist, dass die Produktion der Insekten nach den geltenden Lebensmittelsicherheitsstandards zu erfolgen hat. Weitere Insektenarten kann das BLV als sogenannte neuartige Lebensmittel („Novel Food“) bewilligen, wenn sich zeigen lässt, dass sie sicher sind.
- 8. Kosmetika unterliegen künftig einem Täuschungsverbot. Was heisst das genau?**
- Werbeaussagen, die nicht stimmen und somit täuschen („falsche Versprechungen“), sind nicht mehr möglich. Die Hersteller und Vertrieber von Kosmetika müssen ihre Werbeaussagen belegen können, z. B. mit wissenschaftlichen Arbeiten oder Studien.
- 9. Was sind die Vorteile für Handel und Gewerbe?**
- Lebensmittel, welche in den Verordnungen nicht erwähnt sind, brauchen keine Bewilligung mehr, wenn sie sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Dies fördert Innovationen.
 - Die vereinfachte Selbstkontrolle von Kleinbetrieben (d. h. bis maximal neun Personen) reduziert deren administrativen Aufwand.
 - Bei Bagatelldelikten kann die Kontrollbehörde auf Gebühren verzichten.
 - National einheitliche Kontrollfrequenzen bei Bewilligungs- und meldepflichtigen Betrieben führen zu mehr Rechtssicherheit.
 - In verschiedenen Bereichen gibt es für gewerbliche Betriebe Ausnahmen, z. B. bei der obligatorischen Nährwertdeklaration oder beim Sicherheitsdossier für kosmetische Mittel.
 - Einführung einer vierjährigen Übergangsfrist für die Anpassung von Deklarationen sowie unbefristeter Abverkauf der bestehenden Warenlager.
 - Die Angleichung des Schweizer Rechts an jenes der EU sichert die Errungenschaften der bilateralen Abkommen mit der EU (z. B. Abschaffung der Veterinärkontrolle an der Grenze).
 - Das BLV begleitet und unterstützt die Branchen und die Kantone bei der Umsetzung des neuen Lebensmittelrechts.

2/4

- 10. Inwiefern gibt es Erleichterungen für Kleinbetriebe (Betriebe bis neun Mitarbeitende)?**
- Kleinbetriebe haben weniger Aufwand für die Dokumentation der Selbstkontrolle (siehe auch die vorherige Frage).
 - In ihren Leitlinien können die Branchen vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle von Kleinbetrieben festlegen.
 - Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften zulassen (z. B. für bauliche Anforderungen an Räume, in denen Lebensmittel verarbeitet werden).
 - Bei Lebensmitteln, die an Ort und Stelle hergestellt oder direkt an die Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, ist die Angabe der Nährwerte nicht obligatorisch.
- 11. Ein zentrales Prinzip im Lebensmittelrecht war schon bisher die Selbstkontrolle: Hersteller, Importeure, Verkäufer etc. sorgen selber dafür, dass die Produkte sicher und nicht täuschend sind. Was ändert sich in dieser Hinsicht?**
- Neu wird präzise aufgeführt, was die Selbstkontrolle umfasst und welche Betriebe welche Elemente umsetzen müssen. Dies schafft Rechtssicherheit und erleichtert die amtliche Kontrolle, weil nun genau feststeht, welche Vorgaben für die Selbstkontrollpflicht die Betriebe umsetzen müssen.
- 12. Künftig kann bei kleinen Beanstandungen auf Gebühren verzichtet werden. Was für Fälle sind damit gemeint?**
- Darunter fallen zum Beispiel leichte Fälle von Täuschung, hinter denen keine Absicht steckt (Tomaten aus Israel werden vom Ladenpersonal im Offenverkauf versehentlich in die Kiste mit Tomaten aus Spanien geschüttet etc.). Verstösse gegen das Lebensmittelrecht, welche die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten gefährden, sind hingegen nicht gemeint.
- 13. Ein neues Prozesshygienekriterium soll die Hygiene bei der Fleischverarbeitung von Geflügel verbessern und krankmachenden Bakterien vorbeugen. Was bedeutet dies für die einzelnen Schlachtbetriebe?**
- Die Schlachtbetriebe müssen ihren Produktionsprozess weiter verbessern. Ziel ist sicherzustellen, dass die Schlachtprodukte nicht mehr *Campylobacter*-Bakterien enthalten als das Prozesshygienekriterium vorgibt. Wird dieses Kriterium nicht eingehalten, muss der Hersteller den Schlachtprozess verbessern, damit es künftig erfüllt ist. Dadurch soll gewährleistet werden, dass schon zu Beginn der Lebensmittelkette einwandfreie Produkte entstehen – was die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nachhaltig schützt.
- 14. Die Anhörung ist seit Mitte November 2015 abgeschlossen. Wie viele Stellungnahmen sind insgesamt eingegangen?**
- Rund 400. Das BLV hat bei der Fertigstellung der Verordnungen alle Stellungnahmen in seine Überlegungen einbezogen. Allerdings waren die Änderungsvorschläge oft diametral entgegengesetzt. Daher standen bei den Anpassungen umsetzbare Lösungen im Vordergrund. Das Ergebnis ist aber nicht einfach der kleinste gemeinsame Nenner, sondern ein überzeugendes Gesamtpaket, dass alle massgeblichen Kreise mittägt.
- 15. Sind bei der Auswertung auch sogenannte runde Tische durchgeführt worden?**
- Ja. In zahlreichen Diskussionsrunden wurden umsetzbare Lösungen diskutiert – und auch gefunden.

3/4