



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

DAS NEUE **LEBENSMITTELRECHT** 2017

Information im Offenverkauf

25. April 2017





«Viel geändert hat da nicht.
Und dennoch gibt es viel zu
reden.»



«Was gilt denn als ‘offen’ angebotenes Lebensmittel?»





Definition

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



Beispiele

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.



Beispiele

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



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



Anbieter

Mögliche «Offen-Anbieter»

- Restaurant, Take-away, Marktstand
- Bäckerei
- Metzgerei
- Käserei
- Detailhandel

Dieselben Anbieter können aber auch gleichzeitig vorverpackte Lebensmittel anbieten.



«Was muss ich nun im Offenverkauf deklarieren?»





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

Art. 39 Abs. 1 LGV



«Der Grundsatz ist die Schriftlichkeit.»



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

Art. 39 Abs. 1 LGV



Informationspflichten

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 ionisierenden 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)



Herkunftsangabe

Herkunftsangabe von Fleisch

- Nur bei Fleisch gemäss Art. 2 Bst. a und d

Art. 2 Zulässige Tierarten

Zur Lebensmittelgewinnung sind ausschliesslich folgende Tierarten zulässig:

- a. domestizierte Huftiere der zoologischen Familien der Hornträger (*Bovidae*), Hirsche (*Cervidae*), Kamelartige (*Camelidae*), Schweine (*Suidae*) und Pferde (*Equidae*);
- b. Hauskaninchen;
- c. Wild: in freier Wildbahn lebende oder in Gehegen gehaltene Landsäugetiere und Vögel; für die Lebensmittelgewinnung nicht zulässig sind:
 1. Fleischfresser (*Carnivora*) mit Ausnahme von Eisbären,
 2. Affen und Halbaffen (*Primates*),
 3. Nagetiere (*Rodentia*) mit Ausnahme von Murmeltieren und Nutria;
- d. Hausgeflügel: Hühner, Truthühner, Perlhühner, Gänse, Enten, Tauben und Zuchtwachsteln;



Herkunftsangabe: Beispiele

Herkunftsangabe

Beispiel: offen in Verkehr gebrachtem Fisch

Was muss bei zubereiteten Fisch-Menüs im Restaurant deklariert werden?

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



Herkunftsangabe: Beispiele

Herkunftsdeklaration von **Zutaten**?

Spielen Fleisch- oder Fischanteile in einem Menü im Restaurant 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 Aufmachen spielen hier gar keine Rolle

Für z.B. Salami, Terrinen oder andere, pflanzlich zusammengesetzte Lebensmittel hingegen findet Art. 16 LIV Anwendung (Täuschungsschutz und Anteil). Es gilt die **mündliche** Auskunftspflicht.



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).



«Wie werden wir im Restaurant über allergene Zutaten informiert?»





Allergene

Allergenkennzeichnung

- Hier gilt grundsätzlich die Schriftlichkeit.
- Nur unter bestimmten Umständen kann vom Grundsatz der Schriftlichkeit abgewichen werden.
- Es wurden Bedingungen für die mündliche Angabe definiert.



Allergene

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.



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



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



Allergene

Allergenkennzeichnung

Beispiel

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



Allergene

Allergenkennzeichnung

Beispiel

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*

„Bärner-Rösti“

frische Rösti mit Speckstreifen, Landrauschschinken, Zwiebeln, Tomaten und Käse gratiniert

23.50

Milch

Käseschnitte „Löie“

mit Vorderschinken, Tomaten und einem Spiegelei

19.50

Senf, Ei, Weizen

Geschnetzelte 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

Geschnetzeltes Kalbfleisch

an einer grobkörnigen Senfsauce mit Moutarde de Meaux
Butternudeln und buntes aus dem Gemüsekorb

38.—

Milch

*Senf
Weizen*



Allergene

Allergenkennzeichnung

Beispiel

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





Allergene

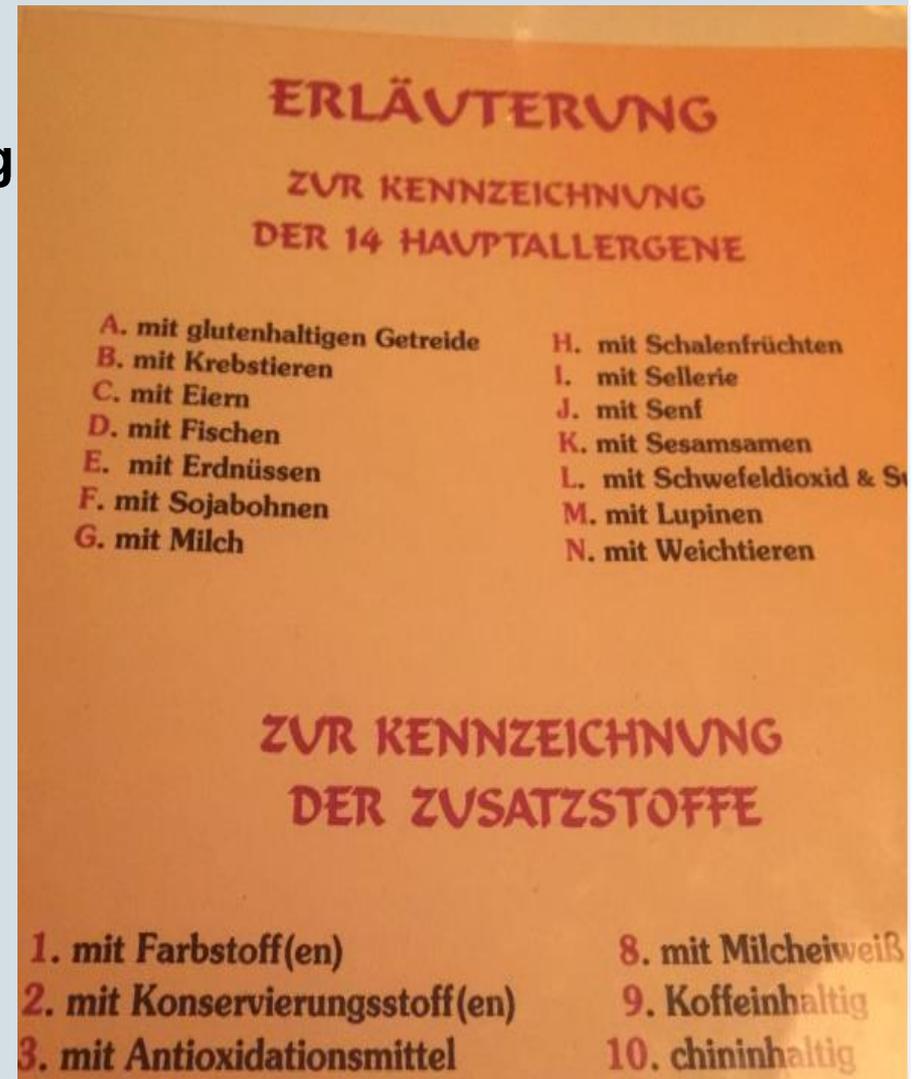
Allergenkennzeichnung





Allergene

Allergenkennzeichnung





Allergene

Allergenkennzeichnung

- Die Informationspflicht beschränkt sich auf die Verwendung und das Vorhandensein von Lebensmitteln und Zutaten gemäss Liste in **Anhang 6 LIV** (14 Hauptallergene) und auf den Hinweis «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» bei Verwendung von technol. Verarbeitungshilfsstoffen gemäss **Art. 10 Abs. 10 und Art. 19 Abs. 7 VltH**.
- **Unbeabsichtigte Vermischungen** sind – im Gegensatz zu vorverpackten Lebensmitteln – **nicht Bestandteil** der vorliegenden Informationspflicht.



«Fragen?»