

Stärkerer Konsumentenschutz im Lebensmittelrecht



Ab dem 1. Februar 2024 gelten in der Schweiz neue Regeln im Lebensmittelrecht. Sie stärken den Gesundheits- und Täuschungsschutz und halten die Schweizer Gesetzgebung auf dem gleichen Niveau wie in der EU. Lebensmittelgesetz-Änderungen sind aus verschiedenen Gründen wichtig, die alle darauf abzielen, Sicherheit, Qualität und Transparenz bei Lebensmitteln zu gewährleisten. Für die Bäckerei- und Confiserie- sowie Gastrobranche sind vor allem die Änderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) und Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung, HyV) relevant.

Die wichtigsten Änderungen

- Verkaufsstellen müssen das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren im Offenverkauf künftig schriftlich anstatt nur mündlich angeben. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen besser erkennen, wo offen verkaufte Brote und Feinbackwaren produziert werden. Deshalb müssen Bäckereien, Restaurants und der Detailhandel das Produktionsland künftig schriftlich anstatt nur mündlich angeben.
- Hersteller:innen und Detailhändler:innen erhalten klare Vorgaben dazu, welche Massnahmen sie treffen müssen, bevor sie Nahrungsmittel spenden oder an gemeinnützige Organisationen weitergeben können, um Food Waste zu verringern.

Erläuterungen

Produktionsland

Bisher war es zulässig, die Schweiz als Produktionsland anzugeben, wenn importierte Teige in der Schweiz lediglich gebacken wurden. Dies kann als Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten angesehen werden. In Zukunft darf der Ort, an dem zum Beispiel ein Teig gebacken wird, nicht mehr als Produktionsland gelten, auch wenn das Lebensmittel durch den Bearbeitungsvorgang eine neue Sachbezeichnung erhält.

Spende von Nahrungsmitteln

Das Ziel ist, sicherzustellen, dass die umverteilten Lebensmittel weder gesundheitsschädlich noch für den Verzehr durch Menschen ungeeignet sind.

Begriffe gemäss Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

Brot

Brot ist der gebackene Teig, der aus Normalmehl, Wasser und Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist. Es können weitere Zutaten wie Milch, Fett, Früchte oder Nahrungsfasern zugesetzt werden. Das Normalmehl kann ganz oder teilweise durch Spezialmehl ersetzt werden. (Bsp.: Ruchbrot, Vollkornbrot, Butterzopf usw.)

Feinbackware

Feinbackwaren oder feine Backwaren sind Backwaren, die aus Teigen oder Massen unter Verwendung von Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten oder Müllereiprodukten sowie Stärken, Fetten und Zuckerarten durch Backen, Rösten, Trocknen oder ähnliche Verfahren wie Extrusion hergestellt werden. Als weitere Zutaten können namentlich Milch, Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse und Fruchtzubereitungen verwendet werden.
(Bsp.: Buttergipfel, Berliner, Nussgipfel usw.)

Dauerbackware

Dauerbackwaren sind Feinbackwaren, die bei sachgemässer Lagerung mindestens einen Monat haltbar sind.
(Bsp.: Blätterteig Cornet etc.)

Fragen und Antworten

Ab wann sind die Änderungen gültig?

Die Änderungen treten am 1. Februar 2024 in Kraft.

Gibt es eine Übergangsfrist?

Lebensmittel, die die Anforderungen der Änderung vom 8. Dezember 2023 nicht erfüllen, dürfen noch bis zum 31. Januar 2025 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Was gilt als Produktionsland?

Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land entweder vollständig erzeugt oder zumindest genügend bearbeitet oder verarbeitet wurde.
Bei importierten Teigen ist es nicht mehr zulässig, die Schweiz als Produktionsland anzugeben, wenn diese lediglich in der Schweiz gebacken wurden.

Wann muss eine schriftliche Deklaration des Produktionslandes erfolgen?

Die Herkunft muss auf alle Fälle für verkauftes oder serviertes Brot, ob ganz oder in Stücken, schriftlich klar angegeben werden. Das bedeutet zum Beispiel, dass das Produktionsland auch bei

Brot, das in Scheiben in einem Restaurant serviert oder für die Herstellung von Sandwiches verwendet wird, schriftlich deklariert werden muss. Die Deklarationspflicht gilt ebenfalls für andere Backwaren wie Gipfel, Zimtschnecken, Weggli usw.

Wie muss der schriftliche Hinweis erfolgen?

Die Angabe kann auf einem Schild oder einem gut sichtbaren Aushang erfolgen.

Wer ist verpflichtet, das Produktionsland anzugeben?

Alle Betriebe, die Brot oder Backwaren ganz oder in Stücken in den Verkehr bringen, sind davon betroffen (Bäckereien, Restaurants, Hotels, Detailhandel usw.).

Wann kann auf eine schriftliche Produktionslandangabe verzichtet werden?

Auf die schriftliche Produktionslandangabe soll verzichtet werden können, wenn die Herkunft des Brotes bzw. der Backwaren für die Konsumentinnen und Konsumenten ohne nachzufragen klar ersichtlich ist.

Was muss bei der Spende von Nahrungsmitteln beachtet werden?

Wenn beispielsweise eine Bäckerei am Abend alle nicht verkauften Brote und anderen Backwaren in einem Sack sammelt, ist die Anforderung detaillierter Angaben zu den vorhandenen Allergenen in Brot sowie Fein- und Dauerbackwaren bei der Spende nicht gewährleistet. Mit der neu erlaubten summarischen Angabe der potentiell enthaltenen Allergene in Brot und anderen Backwaren wird die sinnvolle Umverteilung dieser Produktkategorien ermöglicht.

Quelle: BLV – Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen