



Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108)

Erläuterungen

Einleitung

Im Rahmen der Anpassung der Vorschriften im Bereich tierischer Lebensmittel an die EU-Gesetzgebung werden folgende Bestimmungen präzisiert und ergänzt.

Zu den Änderungen

Art. 2a

Es werden spezifische Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischer Herkunft entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 16/2012¹ übernommen.

Auf der Vorstufe zur Etikettierung eines tierischen Lebensmittels, bzw. vor dessen Weiterverarbeitung ist der verantwortlichen Person eines Lebensmittelbetriebes das Erzeugungsdatum (z.B. das Datum der Herstellung, Zerlegung, Zubereitung etc.), zwingend bereit zu stellen. Falls das Datum des Einfrierens vom Erzeugungsdatum abweicht, ist dieses ebenfalls bereit zu stellen.

Die verpflichtende Angabe des ersten Einfrierens tierischer Lebensmittel soll einem Lebensmittelbetrieb die Beurteilung erleichtern, ob die betreffenden Lebensmittel für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

Art. 3 Abs. 1-4

Zur Klarstellung wird neu der Begriff "Frisches Fleisch" aus der Verordnung (EG) Nr. 853/2004² aufgenommen. Folglich müssen auch die Begriffe "Fleisch", "Fleischzubereitungen" und "Fleischerzeugnisse" entsprechend angepasst werden. "Frisches Fleisch" darf zur Haltbarmachung gekühlt, gefroren oder schnellgefroren werden. Damit die Konsumentinnen und Konsumenten ausreichend informiert sind, dass möglicherweise das Fleisch zuvor tiefgefroren war, muss gemäss Artikel 18 Abs. 2bis die Sachbezeichnung durch den Hinweis "aufgetaut" ergänzt werden.

Art. 8 Abs. 6

Bisher unterlagen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die mittels des "Enzymklebers" Transglutaminase zusammengefügt wurden, der Bewilligungspflicht.

¹ Verordnung (EU) Nr. 16/2012 der Kommission vom 11. Januar 2012 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Vorschriften für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind; ABl. L 8 vom 12.1.2012, S. 29.

² Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs; ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

Im Rahmen der Verordnung (EU) 1169/2011 wurden die Kennzeichnungsbestimmungen zu Produkten, die mittels Enzymen wie Transglutaminase und auch anderer Mittel zusammengefügt wurden, harmonisiert.

Mit Übernahme dieser Anforderungen in das Schweizer Recht wird die Bewilligungspflicht aufgegeben. Die Sachbezeichnung muss durch den Hinweis «aus Fleischstücken zusammengefügt» ergänzt werden.

Transglutaminase gilt als deklarationspflichtige Zutat und muss nach Art. 8 Abs. 3 als fleischfremde nicht übliche Zutat zusätzlich in der Sachbezeichnung angegeben werden.

Art. 9 Abs. 9

Im Jahr 2008 wurde die sogenannte *Campylobacter*-Plattform gebildet. Hierin haben Vertreter der nationalen und kantonalen Behörden, der Geflügelbranche und der Forschung Einsitz. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, einen Beitrag zur Stabilisierung und zur Senkung der Häufigkeit des Auftretens der *Campylobacteriose* beim Menschen in der Schweiz zu leisten. Seitens BAG wurde eine Risikoanalyse durchgeführt, die in einem Bericht „*Campylobacter* in der Schweiz. Risikofaktoren und Massnahmen zum Umgang mit der Problematik“ zusammengefasst ist³. In diesem Rahmen schlägt das BAG Massnahmen bezüglich der Abgabe frischer Geflügelleber (Regelung in der Hygieneverordnung), sowie bezüglich eines verbindlichen Hygienehinweises (Regelung in der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft) vor.

Seit einigen Jahren wird auf Verpackungen von frischem Geflügelfleisch freiwillig ein Hygienehinweis angebracht. Dieser soll nun für frisches Geflügelfleisch wie auch für Geflügelfleischzubereitungen (bspw. marinierte Erzeugnisse) verpflichtend werden. Dieser Hygienehinweis muss im "selben Gesichtsfeld" wie die Sachbezeichnung angegeben werden. Hierbei reicht es jedoch aus, dass mittels eines Verweises ein eindeutiger Bezug auf den eigentlichen Hygienehinweis gewährleistet wird.

Beim Hinweis zum hygienischen Umgang im Privathaushalt wird in erster Linie das Vermeiden von Kreuzkontaminationen angestrebt, indem auf das klare Trennen von Geflügelfleisch und anderen Lebensmitteln (separate Schneidebretter, Messer, Teller) wie auch auf die gründliche Reinigung der verwendeten Gerätschaften und der Hände nach jeder Anwendung hingewiesen werden soll (siehe dazu die Hygieneempfehlungen des BAG:

<http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04858/04860/06176/index.html?lang=de>).

Art. 9 Abs. 10

Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz von Transglutaminase hergestellt worden sind, darüber hinaus zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind und keiner Hitzebehandlung unterzogen wurden, müssen den Warnhinweis: «Für Zöliakieerkrankte ungeeignet» tragen.

Hier ist der mögliche Zusammenhang zwischen Transglutaminase und der Zöliakieerkrankung zu berücksichtigen.

Die dem BAG vorliegenden Daten zeigen, dass von der Transglutaminase selbst, auch in aktiver Form, bei Personen ohne Beeinträchtigung der Magenfunktion kein Risiko auszugehen scheint. Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass die noch aktive Transglutaminase im Endprodukt eine nachteilige Wirkung im Kontakt mit anderen Lebensmitteln haben kann.

Produkte, die vor dem Verzehr erhitzt werden, sind von dem Warnhinweis nicht betroffen, da die Transglutaminase durch den Erhitzungsprozess inaktiviert wird. - Wir verweisen auf das Gutachten des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) vom 30. November 2011.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/transglutaminase-in-fleischerzeugnissen.pdf>

Art. 11 Abs. 1 und Art. 13 Abs. 1

Neu dürfen als Rohstoff zur Herstellung von Kollagen auch Knochen verwendet werden. Dies ist für die Herstellung von Gelatine bereits zulässig. In beiden Fällen wird jedoch aufgenommen, dass es sich bei den zu verwendenden Knochen nicht um spezifiziertes Risikomaterial gemäss Tierseuchenverordnung handeln darf.

³ www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/13399/index.html?lang=de

Art. 19 Abs. 3

Für Fischereierzeugnisse, die unter Zusatz von Transglutaminase hergestellt wurden, gelten dieselben Kennzeichnungsanforderungen wie unter Art. 8 Abs. 6 dargelegt.

Transglutaminase gilt als deklarationspflichtige Zutat und muss nach Art. 19 Abs. 2 als fischfremde nicht übliche Zutat zusätzlich in der Sachbezeichnung angegeben werden.

Art. 20 Abs. 4

Auch Fischereierzeugnisse, die unter Zusatz von Transglutaminase hergestellt worden sind, darüber hinaus zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind und keiner Hitzebehandlung unterzogen wurden, müssen den Warnhinweis: «Für Zöliakieerkrankte ungeeignet» tragen.

Hier ist der mögliche Zusammenhang zwischen Transglutaminase und der Zöliakieerkrankung zu berücksichtigen wie in den Erläuterungen zu Art. 9 Abs. 9 bereits ausgeführt.

Art. 31 Abs. 1 Bst. a

Damit Milch als genussfertig gilt, muss sie gemäss Artikel 49 der Hygieneverordnung des EDI (HyV, SR 817.024.1) ausreichend behandelt worden sein, wobei Artikel 49 HyV die zulässigen Behandlungsverfahren nicht abschliessend beschreibt. Seit einiger Zeit wird vermehrt Milch angeboten, die gegenüber einer klassisch pasteurisierten Milch eine verlängerte Haltbarkeit aufweist und ebenfalls im Kühlregal gelagert wird. Damit die Konsumentinnen und Konsumenten über die tatsächliche Beschaffenheit nicht getäuscht werden und die Milch mit verlängerter Haltbarkeit von der herkömmlichen pasteurisierten Milch unterscheiden können, ist im Rahmen der Kennzeichnung auf die technologische Behandlung der Milch hinzuweisen. Filtrationsverfahren können in der Kennzeichnung vereinfacht als «filtriert» und Separationsverfahren (Bactofugation) können in der Kennzeichnung vereinfacht als «separiert» deklariert werden.

Die Bestimmungen von Artikel 29 dieser Verordnung finden auch auf Milch mit verlängerter Haltbarkeit Anwendung. Das bedeutet, dass bei Anwendung von Filtrationsverfahren mit Porengrössen von $< 0.8 \mu\text{m}$, bei denen das Retentat nach einer Hitzebehandlung nicht wieder dem Permeat zugegeben wird, das Endprodukt in seiner Zusammensetzung nicht mehr Milch entspricht. Das Erzeugnis darf folglich nicht mehr als "Milch" gekennzeichnet werden.

Eine Anpassung von Artikel 49 HyV ist nicht notwendig, da in Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe d HyV andere Behandlungen, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie eine Pasteurisation führen, bereits aufgeführt sind. Diese Verfahren können alleine oder in Kombination mit anderen Verfahren angewandt werden.

Art. 37 Abs. 3 Bst. e

Bei der letzten Revision ist bei der Auflistung der für die mechanische Behandlung der Käseoberfläche zulässigen Materialien ein Fehler aufgetreten. Dieser wird hiermit korrigiert.

Art. 40 Abs. 6

Aufgrund von Unklarheiten im Vollzug bezüglich der Art wie die Fettgehaltsstufe bei Käse konkret zu deklarieren ist, wurde diese Bestimmung präzisiert. Es ist möglich bei Käse entweder die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe anzugeben oder der entsprechende Zahlenwert (z. B. vollfett oder 50 % Fett i.T.).