



Kanton Zug

Deklarationspflicht – Was ändert sich in der Gastronomie?

Branchen-Information, 27.11.2017

Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelkontrolle Zug
Susanne Pfenninger, Nicole Fries, Matthias Foerster

1. Verordnungsrecht

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>

Lebensmittelrecht - Verordnungsstruktur

In Kraft seit 1. Mai 2017



Offen angebotene Lebensmittel - Grundsatz

- **LGV:** Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände Verordnung 
- **LIV:** Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel 
- **HyV:** Hygiene-Verordnung 
- **TBDV:** Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Informationspflicht

2.

Über offen in Verkehr gebrachte
Lebensmittel

Wann wird die Schriftlichkeit verlangt?

Offen angebotene Lebensmittel - Informationspflicht

Über offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel ist in gleicher Weise zu informieren wie über vorverpackte. Auf schriftliche Angaben kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist. (LGV Art. 39 Abs.1)

... es bleibt wie gehabt!

Aber Achtung: Ausnahmen!
(LGV Art. 39 Abs.2)

Schriftlichkeit verlangt **neu** bei

Herkunft Fleisch **und** Fisch (Fanggebiet)

Weiterhin gültig:

- Anwendung gentechnischer (GVO) oder besonderer Technologischen Verfahren (z.B. Bestrahlung)
- Angaben nach der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung (LDV, Art. 2-5):
 - Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer
 - aus Fleisch von Hauskaninchen oder Eier von in der Schweiz verbotener Produktion (Anforderungen an die Tierschutzverordnung nicht eingehalten)



Angaben LDV
unverändert

Beispiele - Offenverkauf

■ Herkunft Fleisch

Massgeblich ist das Land wo das Tier aufgezogen wurde, die überwiegende Gewichtszunahme gemacht wurde ODER überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat.

- Schwein: Schweiz
- Rind: Uruguay

■ Herkunft Fisch (Fisch, Filets oder Stücken)

- Eglifilets: Lettland
- Dorsch: Nordwestatlantik

Mündlich: Fanggerät und Produktionsmethode;
z.B. Umschliessungsnetz; Aquakultur

Liste FAO-Fanggebiete

- 18 Arktischer Ozean
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik
- 31 Mittlerer Westatlantik
- 34 Mittlerer Ostatlantik
- 37 Mittelmeer und Schwarzes Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik
- 48 Antarktischer Atlantik
- 51 Westlicher Indischer Ozean
- 57 Östlicher Indischer Ozean
- 58 Antarktischer Indischer Ozean
- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Westlicher Pazifischer Ozean
- 77 Östlicher Pazifischer Ozean
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik
- 88 Antarktischer Pazifik

Schriftliche Informationen - Abgabe von Speisen

- Fleisch und **Fisch**: Herkunftsangabe
- Hinweis auf Antibiotika und/oder Hormone als Leistungsförderer
- Eier/Kaninchen: Hinweis auf in der Schweiz nicht erlaubte Haltungsformen
- **Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können**



3. Allergendeklaration

Allergen-Deklaration im Offenverkauf

Grundsätzlich gilt die Schriftlichkeit

Bedingungen für den Verzicht auf die schriftliche Information im Offenverkauf:

- **Schriftlich** gut sichtbarer **Hinweis**, dass die Informationen auch mündlich eingeholt werden kann

UND

- Informationen liegen dem Personal schriftlich vor **oder** eine fachkundige Person kann sie unmittelbar erteilen



14 Allergene

C **EIER**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D **FISCH**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

B **KREBSTIERE**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

G **MILCH**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht- / Instantdrink

L **SELLERIE**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

N **SESAMSAMEN**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäkelbrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

O **SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE**
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂



Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsoft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

E **ERDNÜSSE**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satsésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

A **GLUTENHALTIGES GETREIDE**
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

P **LUPINE**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

H **SCHALENFRÜCHTE**
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenlandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorfi), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

M **SENF**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

F **SOJABOHNEN**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättricks, Kaffeeweißes, Fertiggerichte aller Art

R **WEICHTIERE**
und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Hauptspeisen

Wienerschnitzel	38.–
Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	
<i>A, I</i>	
Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte	42.–
an einem Portweinjus, Kartoffelkroketten und Buntes aus dem Gemüsekorb	
<i>C, G</i>	
Schweins-Cordon-Bleu	29.–
gefüllt mit Vorderschinken und Käse, mit Pommes frites und Gemüse garnitur	
<i>A, G</i>	
«Bärner-Rösti»	23.50
Frische Rösti mit Speckstreifen, Landrauchschinken, Zwiebeln Tomaten und Käse, gratiniert	
<i>G</i>	
Käseschnitte «Löie»	19.50
mit Vorderschinken, Tomaten und einem Spiegelei	
<i>A, C, J</i>	

Erläuterungen zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

<i>A</i> mit glutenhaltigem Getreide	<i>H</i> mit Schalenfrüchten
<i>B</i> mit Krebstieren	<i>I</i> mit Sellerie
<i>C</i> mit Eiern	<i>J</i> mit Senf
<i>D</i> mit Fischen	<i>K</i> mit Sesamsamen
<i>E</i> mit Erdnüssen	<i>L</i> mit Schwefeldioxid & Sulfiten
<i>F</i> mit Sojabohnen	<i>M</i> mit Lupinen
<i>G</i> mit Milch	<i>N</i> mit Weichtieren

Mögliche Formulierungen

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

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

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

Bitte sprechen Sie uns an,
wenn Sie eine
LEBENSMITTELALLERGIE
haben.

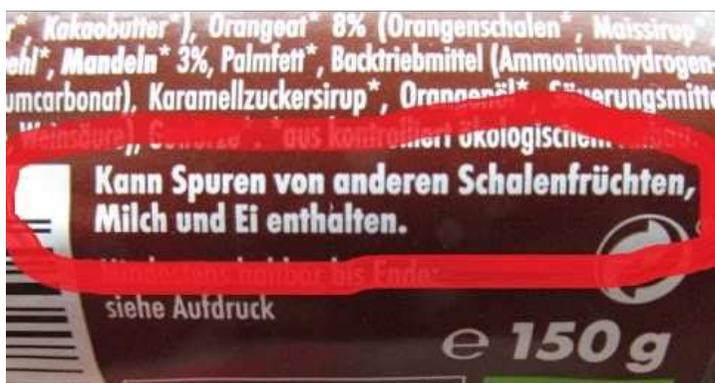
*Benötigen Sie
Informationen über
Zusatzstoffe und Allergene
in unseren Speisen?*

*Bitte fragen Sie unser Personal
oder wenden Sie sich direkt
an die Restaurantleitung.*

Allergenkennzeichnung - Beispiele

Hauptspeisen		
Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites und Gemüsegarmitur	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, mit Pommes frites und Gemüsegarmitur	29.-	Weizen Milch
«Bärner-Rösti» Frische Rösti mit Speckstreifen, Landrauchschinken, 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 Mit frischen Kräutern, Rösti und Buntes aus dem Gemüsekorb	33.-	Sellerie
Golden gebratene Regenbogen-Forellenfilets aus Rubigen in Butter gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln und Buntem aus dem Gemüsekorb Fisch aus Grundwasser-Haltung, Fischzucht Rubigen	36.-	Mandeln, Haselnüsse, Weizen
Geschnetztes Kalbfleisch an einer grobkörnigen Senfsauce aus Meaux Butternudeln und Buntes aus dem Gemüsekorb	38.-	Senf Weizen Milch

Müssen „Spuren“ gekennzeichnet werden?



Unbeabsichtigte Vermischungen unterliegen nicht der Informationspflicht!

„Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

Hauslieferdienst, Pizzakurier



Käufer und Verkäufer -
Keinen direkten Kontakt

Die Informationen müssen vor Verkaufsabschluss bekannt sein!

- Telefonische Bestellung: Persönliche Beratung des Kunden
- Web-Shop: Informationen müssen angegeben sein

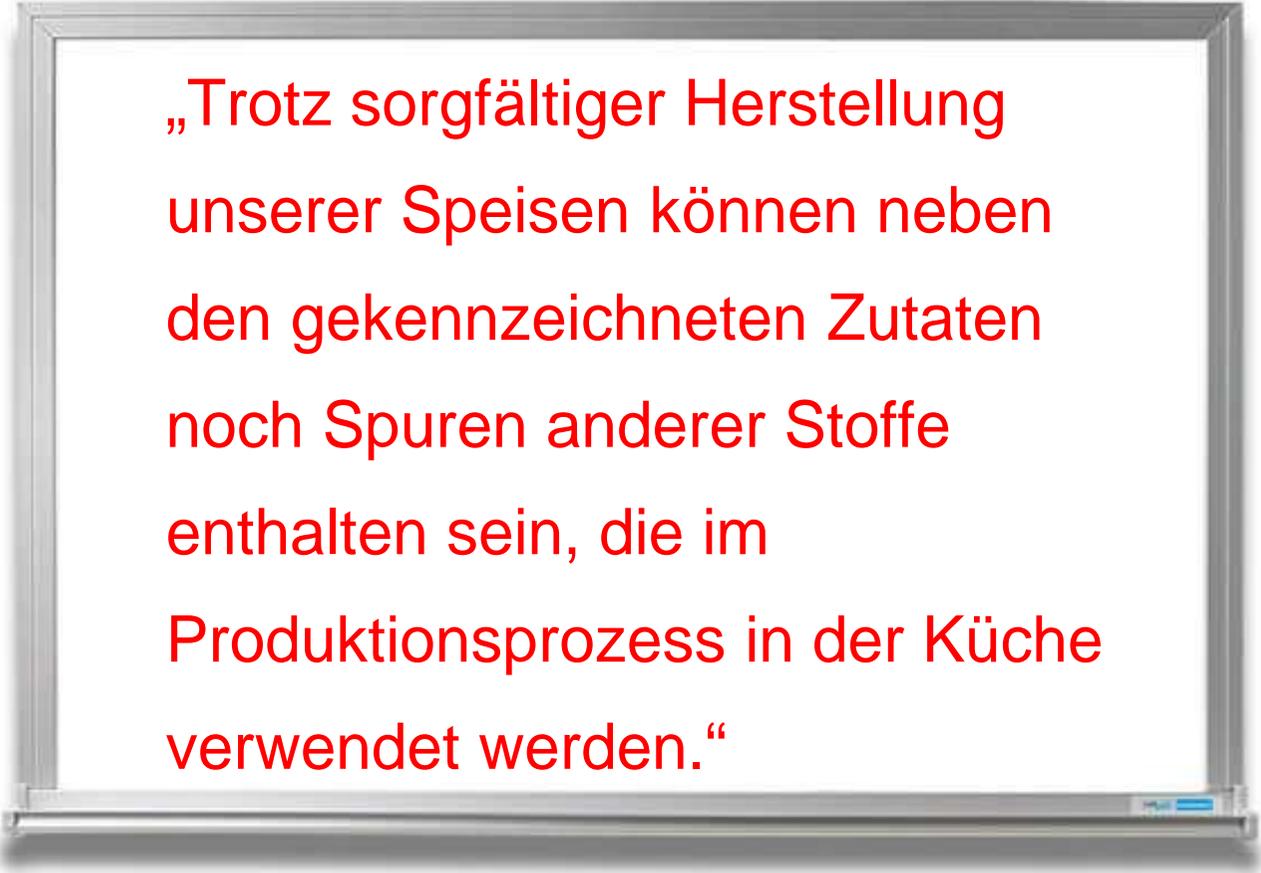
Buffet, Catering



Es kann informiert werden durch:

- Schild neben dem Lebensmittel
- Aushang (z.B. bei Buffets, Imbiss-Betrieben)
- Elektronische Medien (z.B. Tablet, PC, etc.)

Freiwilliger Hinweis



„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

Nährwertkennzeichnung?

Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel sind davon ausgenommen!

... auch keine mündliche Auskunft verlangt.

Stärken des Vollzugs



Inspektionen
(Kontrollen vor Ort)

&

Produktkontrolle
(Kennzeichnung/Labor-
Untersuchungen)

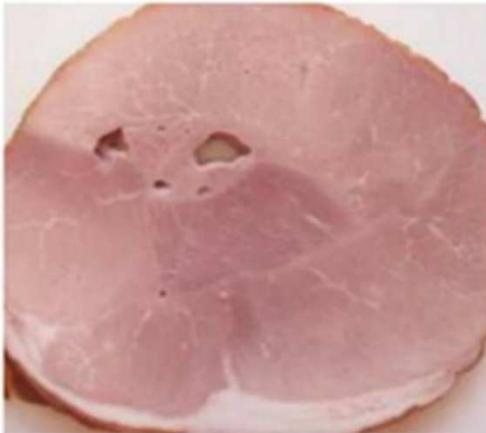


Übergangsfristen

- Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel
→ **1 Jahr**
- Information für Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Online Handel)
→ **1 Jahr**
- Vorverpackte Lebensmittel
→ **4 Jahre** bzw. bis zum Abverkauf der nach der alten Gesetzgebung gekennzeichneten Produkten

4. ... und zum Schluss
noch einige Hinweise

Lebensmittellimitate – Korrekte Kennzeichnung



Hinterschinken
(Schinken) -
Vorderschinken



Formfleisch/Klebefleisch
aus zusammen-
gesetzten Fleischteilen



Pizzabelag – nach Art
einer groben
Brühwurst

Käseimitate, Surimi (Krebsfleischimitat) ...

Geschützte Bezeichnungen

AOP/IGP 

- Sbrinz (AOP)
- Zuger Kirschtorte (IGP)
- Parmaschinken
- Parmigiano reggiano (Parmesan)

Berg- und Alp-Produkte (Käse, Milch etc.)

 auf Zertifikat bestehen bei Lieferanten

Datierung; Art. 13 und Anhang 8 LIV

Mindesthaltbarkeitsdatum

«mindestens haltbar bis»

«mindestens haltbar bis Ende»



Verbrauchsdatum

«zu verbrauchen bis ...»



Einfrierdatum

«eingefroren am ...»

Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene
Fleischzubereitungen und eingefrorene
unverarbeitet Fischereierzeugnisse

Schutz vor Parasiten; Art. 42 HyV

Fischereierzeugnisse, die aus Flossenfischen oder Cephalopoden gewonnen werden, müssen einer Gefrierbehandlung unterzogen werden:

- Fischereierzeugnisse, die roh konsumiert werden;
- marinierte, gesalzene oder anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse.

Gefrierbehandlung muss mindestens bei folgenden Bedingungen erfolgen:

- –20 C, 24 Stunden lang; ODER
- –35 C, 15 Stunden lang.

Auslobungen wie „**Sushi-Qualität**“ oder ähnliches setzen voraus, dass die Gefrierbehandlung bereits durch den Verkäufer oder seinen Lieferanten durchgeführt wurde.

Der Betrieb muss dies schriftlich belegen können.

für spätere Fragen:
info.lmk@zg.ch
041 723 74 00

für weitere Infos und
Merkblätter:
www.zg.ch/avs

Präsentationen Branchen-Information abgelegt:

<https://www.zg.ch/behoerden/gesundheitsdirektion/amt-fuer-verbraucherschutz/lebensmittelkontrolle/inspektion>