



- An die kantonalen Kontrollbehörden der Lebensmittelgesetzgebung
- An die Lebensmittelkontrolle des Fürstentums Liechtenstein
- An die interessierten Kreise

Bern, 16.01.2020

Informationsschreiben 2020/1: Normen für die qualitative Beurteilung von «Früchten» und «Trockenfrüchten»

1 Ausgangslage

Ungünstige klimatische Bedingungen oder Parasitenbefall, unsachgemässe Ernte, Transport und Lagerung sowie eine ungenügende Kontrolle im Handel kann zu einem erhöhten Anteil an verdorbenen, verunreinigten oder in anderer Weise mangelhaften Früchten führen.

Die Schweiz hatte bis anhin keine spezifischen Beurteilungskriterien für die Qualitätsbeurteilung von Früchten und Trockenfrüchten. Für viele Produkte existieren Handelsnormen der «United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)¹» und des «Codex Alimentarius²», welche auch Kriterien für die qualitative Beurteilung enthalten.

Der kantonale Vollzug verwendete solche Handelsnormen für die Beurteilung von Trockenfrüchten bereits in der Vergangenheit. Sie dienen der Konkretisierung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Ziel dieses Informationsschreibens ist es, die Harmonisierung des Vollzugs zu unterstützen und für die betroffenen Kreise Transparenz zu schaffen (Art. 42 des Lebensmittelgesetzes [LMG, SR 817.0]).

2 Rechtsgrundlagen

Wer Lebensmittel in Verkehr bringt, hat im Rahmen seiner Pflicht zur Selbstkontrolle nach Artikel 26 LMG und den Artikeln 76 und 77 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) die gute Verfahrenspraxis einzuhalten. Die gute Herstellungspraxis, als Teil der guten Verfahrenspraxis hat sich gemäss Artikel 77 Absatz 2 LGV an den branchenüblichen Vorgaben zu orientieren.

¹ <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>

² <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

Im Rahmen der Selbstkontrolle muss beurteilt werden, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen nicht ungeeignet ist (Art. 7 Abs. 1 LMG). Dabei ist zu berücksichtigen, ob das Lebensmittel, ausgehend vom beabsichtigten Verwendungszweck, infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist (Art. 8 Abs. 2 LGV).

Nach Artikel 21 Absatz 3 der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH, SR 817.022.17) muss Obst bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern sein, die den Konsumwert beeinträchtigen.

3 Beurteilung

3.1 Internationale Handelsnormen

Die internationalen Handelsnormen der UNECE und des Codex Alimentarius ermöglichen es, Proben der ausgewählten Früchte hinsichtlich der Beachtung der guten Verfahrenspraxis und des Täuschungsverbots einer Qualitätsprüfung zu unterziehen (z.B. bzgl. Vertrocknung, Verschimmelung, Verfärbung, Insektenfrass etc.).

Die Auswahl der aufgeführten Normen orientiert sich an den Erfahrungen der kantonalen Vollzugsbehörden. Anforderungen von anerkannten Handelsnormen können aber generell für die lebensmittelrechtliche Beurteilung von weiteren Früchten, Trockenfrüchten und ähnlichen Produkten (z.B. Gemüse) verwendet werden. (vgl. u.a. <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/ddp-standards.html#c55288>).

Frucht	Norm
Datteln getrocknet	UNECE Standard DDP-08 concerning the marketing and commercial quality control of Dried Dates, United Nations, New York and Geneva, 2015.
Esskastanien	UNECE Standard FFV-39 concerning the marketing and commercial quality control of Sweet Chestnuts, United Nations New York and Geneva, 2017.
Erdnüsse in der Schale	Codex Standard for Peanuts, Codex Stan 200-1995
Feigen getrocknet	UNECE Standard DDP-14 concerning the marketing and commercial quality control of Dried Figs, United Nations, New York and Geneva, 2016.
Baumnüsse in der Schale	UNECE Standard DDP-01 concerning the marketing and commercial quality control of Inshell Walnuts, United Nations, New York and Geneva, 2014

3.2 Kriterien

Werden die in den Normen vorgegebenen maximalen Fehlertoleranzen überschritten, so ist die Ware durch die kontrollierende Behörde zu beanstanden (LMG Art. 33), bzw. die Qualität z.B. durch Aussortieren vom Inverkehrbringer zu verbessern (Selbstkontrolle).

3.2.1 Lebende Parasiten (Insekten, Milben)

Bei lebenden Parasiten gilt die Nulltoleranz. Einzig für Kastanien ist in der aktuellen UNECE-Norm die Toleranz von 1 vorgegeben. Mit richtiger Behandlung kann jedoch auch hier eine Nulltoleranz eingehalten werden [Jermini et al. 2006³]. Die Kastanien werden daher gleich wie die anderen Früchte behandelt.

3.2.2 Klassierung

In der Schweiz werden die Klassen nur selten deklariert. Bei der Beurteilung sind Aufmachung und Deklaration der Proben zu berücksichtigen. So sind „Premium“-Produkte nach den Toleranzen der Klasse „Extra“ zu beurteilen, sofern Klassen in den erwähnten Normen definiert sind.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen



Dr. Michael Beer
Vizedirektor

³ Jermini Mauro, Conedera Marco, Sieber Thomas N., Sassella Alberto, Schärer Hans, Jelmini Giorgio and Höhn Ernst (2006) Influence of fruit treatments on perishability during cold storage of sweet chestnuts. J Sci Food Agric 86:877–885.