



CH-3003 Bern, BAG

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

Referenz/Aktenzeichen: 410.0003-12/689645/

Ihr Zeichen:

Unser Zeichen: BEM/GUT/KA/MST/OZ/SPI/WIS

Liebefeld, 9. Juli 2010

Informationsschreiben Nr. 155: über die Behandlung von pflanzlichen Lebensmitteln beim Waschprozess zur Verlängerung der Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

Sehr geehrte Damen und Herren

In den letzten Monaten erhielten wir vermehrt Anfragen zur Anwendung verschiedener Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit. Dies insbesondere im Zusammenhang mit dem Waschprozess von Früchten und Gemüse.

Wir beziehen dazu wie folgt Stellung:

Aktuelle Rechtslage

Nach Art. 19 Abs. 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) können Lebensmittel, die sich dazu eignen, zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit biologischen, chemischen oder physikalischen Verfahren unterzogen werden. Die Verfahren sind so anzuwenden, dass die Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich bleiben und die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändert werden (Art. 19 Abs. 2 LGV). Unter einer Veränderung der stofflichen Zusammensetzung oder der physiologischen Eigenschaften der Lebensmittel versteht man beispielsweise die Bildung von neuartigen Substanzen oder eine relevante Veränderung des Nährwertes oder des Vitamingehaltes.

Neue technologischen Verfahren, welche die physiologischen Eigenschaften oder die stoffliche Zusammensetzung nachweisbar verändern, bedürfen einer Bewilligung durch das BAG (Art. 20 Abs. 1 Bst. b. LGV).

Das EDI kann gemäss Art. 19 Abs. 3 Bst. b. LGV die Anwendungsbedingungen biologischer, chemischer und physikalischer Verfahren regeln. Da solche Anwendungsbedingungen bisher nicht festgelegt wurden, ist in erster Linie Art. 19 Abs. 2 LGV zu beachten. Die Gewährleistung dieser Vorgabe obliegt dem Lebensmittelunternehmer.

Bei der Behandlung eines Lebensmittels können auch Zusatzstoffe eingesetzt werden (Behandlung des Waschwassers mit beispielsweise Zitronen-, Wein- oder Essigsäure), welche während des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden. Diese gelten nicht als Zusatzstoffe sondern als Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Art. 2. Abs. 1 Bst. n LGV. Es dürfen auch Zusatzstoffe als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, welche gemäss Anhang 7 der Verordnung über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (ZuV; SR 817.022.31) im Endprodukt nicht zulässig sind. Technisch unvermeidbare Rückstände oder Folgeprodukte von Verarbeitungshilfsstoffen müssen gesundheitlich unbedenklich sein und dürfen im Endprodukt keine Wirkung entfalten.

Gemäss Art. 2 Abs. 1 Bst. k und Art. 17 der Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; SR 817.022.21) ist bei vorverpackten Lebensmitteln auf die angewandte technologische Behandlung hinzuweisen, sofern die Konsumentinnen und Konsumenten ohne diese Angabe getäuscht werden könnten. Diese Vorschrift bezweckt die Information der Konsumentinnen und Konsumenten darüber, ob die Qualität des Endproduktes auf die Anwendung eines besonderen technologischen Verfahrens bei der Herstellung zurückzuführen ist oder auf herkömmliche Weise erreicht wurde.

Des Weiteren ist zu beachten, dass pflanzliche Lebensmittel, welche mit neuen technologischen Verfahren behandelt worden sind, jederzeit sämtliche lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen müssen. Insbesondere zu berücksichtigen ist dabei Art. 1 der Fremd- und Inhaltstoffverordnung (FIV, SR 817.021.23), wonach Fremd- und Inhaltstoffe in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein dürfen.

Beurteilung

Unter Berücksichtigung sämtlicher obengenannter rechtlicher Vorgaben, erachten wir die Anwendung von Verfahren nach Art. 19 LGV zur Behandlung pflanzlicher Lebensmittel beim Waschprozess als zulässig.

Dem Täuschungsschutz und der Informationspflicht gegenüber Konsumentinnen und Konsumenten ist damit Rechnung zu tragen, dass pflanzliche Lebensmittel, welche mit Verfahren nach Art. 19 LGV behandelt wurden, entsprechend gekennzeichnet werden, beispielsweise: "zur Verlängerung der Haltbarkeit mit x (z.B. Ozon, Chlor, UV) behandelt".

Abschliessend halten wir fest, dass die Anwendung von Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit auf pflanzlichen Lebensmitteln lediglich einen Beitrag zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit leisten kann. Die Anwendung solcher Verfahren darf weder dazu führen, dass die Gute Herstellungspraxis (GHP) vernachlässigt wird, noch ist sie ein Ersatz für gute Hygienepraktiken oder weitere Massnahmen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit im Rahmen der Selbstkontrolle.

Besten Dank für Ihre Kenntnisnahme.

Freundliche Grüße

Abteilung Lebensmittelsicherheit
Der Leiter

Dr. Michael Beer