

Tagungsbericht vom 02. Juni 2023
Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 12. Mai 2023

«Das Lebensmittelrecht in der Lebensmittelkette. Aspekte – Verantwortlichkeiten – Herausforderungen»

Lebensmittelrechtliche Betrachtungen zu verschiedenen Stufen der Lebensmittelkette – oder der Kette als Ganzes, d.h. «farm to fork» – standen im Zentrum der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, welche zum 17. Mal stattfand. Die Veranstaltung war von qualitativ hochstehenden Referaten sowie anregenden Diskussionen der rund 150 Teilnehmenden geprägt.

In ihren einführenden Worten führte die **Tagungsleiterin und ZHAW-Dozentin Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier** unter anderem die Definition für «Lebensmittelkette» auf, also des Begriffs, der an der diesjährigen Tagung im Zentrum stand. Der Begriff ist in der Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV)¹ wie folgt definiert (Art. 3 lit. b MNKPV): *«Lebensmittelkette: alle Stufen und Verfahren der Herstellung, der Verarbeitung, des Vertriebs, der Lagerung und der Handhabung eines Lebensmittels und seiner Zutaten, von der Primärproduktion bis zum Verzehr»*. Wie in den Erläuterungen zu dieser Verordnung aus dem Jahr 2017² – demnach im Zusammenhang mit der Totalrevision des schweizerischen Lebensmittelrechts – erwähnt, orientiert sich das Konzept der «Lebensmittelkette» an der Norm ISO 22000, d.h. der Norm, welche ein Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit für alle Betriebe regelt, die in die Lebensmittelkette eingebunden sind.

Die «Lebensmittelkette» spannte denn auch thematisch den Bogen über die verschiedenen Referate. Beim vorliegenden Tagungsbericht handelt es sich um eine fachliche Zusammenfassung der Referate.

Auszüge aus den einschlägigen Rechtsvorschriften unterstützen im Tagungsbericht die in den Referaten gemachten Aussagen und richten das Augenmerk auf entsprechend relevante Stellen. Die Auszüge sind jeweils in einer Box dargestellt. Die Auswahl hat nicht den Anspruch der Vollständigkeit.

Anmerkung: Alle Weblinks wurden das letzte Mal abgerufen am 02.06.2023.

❖ **Lebensmittelkontrolle vom Acker bis auf den Teller – Herausforderungen und Schnittstellen**

Yvan Lehmann, Leiter der Bundeseinheit für die Lebensmittelkette (BLK), erläuterte in seinem Referat das komplexe System der Lebensmittelkontrolle entlang der Kette; die Komplexität hat ihre Ursache u.a. im föderalen System der Schweiz. In diesem Zusammenhang eindrücklich waren verschiedene Zahlen, die Herr Lehmann einleitend präsentierte: So sind in der Schweiz rund 49'000 Landwirtschaftsbetriebe sowie rund 138'000 Lebensmittelbetriebe registriert. Die zuständigen Behörden entlang der Lebensmittelkette umfassen die beiden Bundesämter BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) sowie BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen), die subsidiären Organisationen Agroscope, BLK und BAZG (Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit), 27 kantonale Landwirtschaftsämter (inkl. Liechtenstein), 22 kantonale Veterinärämter sowie 21 kantonale Laboratorien. Überprüft entlang der Kette werden von den zuständigen Behörden die Bereiche Pflanzengesundheits-, Futtermittel-, Tiergesundheits-, Tierschutz- und Lebensmittelgesetzgebung³. Für die Oberaufsicht des Bundes über die Kantone beim Vollzug der

1 Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV), [SR 817.032](#), Stand am 1. Juni 2022.

2 BLV (2017). Erläuterungen zur Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV), abrufbar via <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html> => Gesetz und bundesrätliche Verordnungen

3 Vgl. Art. 12 Abs. 5 Organisationsverordnung für das Eidgenössische Departement des Innern (OV-EDI), [SR 172.212.1](#), Stand am 1. Januar 2023.

entsprechenden Gesetzgebung bestehen explizite gesetzliche Grundlagen, beispielsweise im Lebensmittelgesetz (LMG)⁴ in Art. 42 (vgl. Box 1).

Art. 42 **Aufsicht und Koordination**
¹ Der Bund beaufsichtigt den Vollzug dieses Gesetzes durch die Kantone.
² Er koordiniert die Vollzugsmassnahmen und die Informationstätigkeit und erlässt nationale Kontroll- und Notfallpläne. [...]

Box 1. Auszug aus Art. 42 LMG (Aufsicht und Koordination)

Neben der genannten komplexen Behördenstruktur aufgrund des föderalen Systems kommen, gemäss Yvan Lehmann, erschwerend die unterschiedlichen Systeme im Datenmanagement⁵ der Vollzugsbehörden dazu. Das föderale System wird verbleiben, aber in Bezug auf das Datenmanagement bestehen Anstrengungen für Verbesserungen. In diesem Zusammenhang interessant war daher der Ausblick. So ist geplant, ein Kompetenzzentrum für die digitale Transformation zu schaffen, um die Interoperabilität der technischen Systeme zu erhöhen und die Digitalisierungsbemühungen des Agrar- und Lebensmittelsektors zu unterstützen. Zudem soll ein Masterdatenkonzept entlang der Lebensmittelkette erarbeitet werden.

❖ Die «Vom Hof auf den Tisch»-Strategie der Europäischen Kommission und ihre Bedeutung für die Lebensmittelwirtschaft

Für das nächste Referat konnte **Peter Loosen, Geschäftsführer und Leiter Büro Brüssel des Lebensmittelverbandes Deutschland** begrüsst werden. Einer seiner Tätigkeitsschwerpunkte im Verband ist derzeit die Begleitung der aktuellen «Vom Hof auf den Tisch»-Strategie für nachhaltigere Lebensmittelsysteme, weshalb er sehr anschaulich und nah an der Materie das Thema darlegen konnte. Zunächst gilt es daran zu erinnern, dass bereits in der sogenannten «Basisverordnung» (Verordnung (EG) Nr. 178/2002⁶) die «Lebensmittelkette» angesprochen ist, dies insbesondere im Zusammenhang mit dem Ziel der Lebensmittelsicherheit. Erwägungsgrund 12 dieser Verordnung legt daher dar, dass die «Lebensmittelkette» ein Kontinuum darstellt, wo jedes Glied seine Verantwortung zur Herstellung sicherer Lebensmittel, resp. der Beherrschung gesundheitlicher Gefahren hat (vgl. Box 2).

(12) Um Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können, müssen alle Aspekte der Lebensmittelherstellungskette als Kontinuum betrachtet werden, und zwar von — einschließlich — der Primärproduktion und der Futtermittelproduktion bis hin — einschließlich — zum Verkauf bzw. zur Abgabe der Lebensmittel an den Verbraucher, da jedes Glied dieser Kette eine potenzielle Auswirkung auf die Lebensmittelsicherheit haben kann.

Box 2. Erwägungsgrund 12 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 («Basisverordnung»)

Die Europäische Kommission nimmt nun in der aktuellen Farm-to-Fork-Strategie das Konzept der «Lebensmittelkette» auf, inklusive Verantwortung jedes Gliedes in der Kette zur Erreichung definierter Ziele. Im Rahmen der «Basisverordnung» lautet das Ziel «Lebensmittelsicherheit»; im Rahmen der Farm-to-Fork-Strategie insbesondere Nachhaltigkeit⁷. Innerhalb des Ziels der Nachhaltigkeit können verschiedene

4 Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG), [SR 817.0](#), Stand am 1. Januar 2022.
5 Details: Verordnung über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette (ISLK-V), [SR 916.408](#), Stand am 1. Januar 2023 | Verordnung über Informationssysteme im Bereich der Landwirtschaft (ISLV), [SR 919.117.71](#), Stand am 1. Juni 2022.
6 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, [ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1–24](#).
7 Weitere Ziele sind: Gesundere Lebensmittel, Ernährungssicherheit, Fairness des EU-Lebensmittelsektors (vgl. <https://www.europarl.europa.eu/news/de/press-room/20211014IPR14914/eu-strategie-vom-hof-auf-den-tisch-gesundere-und-nachhaltigere-lebensmittel>)

Aspekte angestrebt werden, so soziale Nachhaltigkeit, ökologische Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Nachhaltigkeit. Peter Loosen fragte deshalb: «Basisverordnung reloaded?»

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die Farm-to-Fork-Strategie ein zentraler Bestandteil des sogenannten Europäischen Grünen Deals⁸ ist. Die Strategie umfasst sowohl regulatorische als auch nicht-regulatorische Initiativen, die sich wie erwähnt auf alle Akteure entlang der Lebensmittelkette beziehen. Die Strategie soll auch einen gesetzlichen Rahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme vorschlagen, um die Umsetzung der Strategie und die Entwicklung einer nachhaltigen Lebensmittelpolitik zu unterstützen⁹.

Wie von Peter Loosen erläutert, verfolgt die Kommission mit der Strategie demnach ehrgeizige und wichtige Ziele. Jedoch hat sie Legislativvorhaben etwa im Bereich der Kennzeichnung, die z.T. schon länger verfolgt werden und für die man bisher keine Lösung gefunden hat, einfach in diese neue Strategie eingeordnet:

- Erweitere Nährwertkennzeichnung (angestrebt wird eine verbindliche Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackung)
- Nährwertprofile (siehe Art. 4 der sogenannten «Health-Claim-Verordnung»¹⁰)
- Herkunftskennzeichnung
- Datumskennzeichnung (Thema Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum, *siehe nachfolgendes Referat durch Giovanna Spielmann-Prada*)

Der Zusammenhang mit dem Ziel der Nachhaltigkeit ist bei diesen, z.T. alten, Kennzeichnungsthemen nicht ohne weiteres ersichtlich. Das heisst, gemäss Peter Loosen erschwert dies die Umsetzung der Strategie und die Beibehaltung des Fokus auf die eigentlich wichtigen Ziele.

Zurück zur Frage «Basisverordnung reloaded?» Dies ist gegenwärtig zu verneinen, denn die EU hat bisher den erwähnten gesetzlichen Rahmen für nachhaltige Lebensmittelsysteme noch nicht einmal als Entwurf vorgelegt. Bevor man aber Einzel-Legislativvorhaben bearbeitet, hätte dies geschehen müssen, wie damals bei der «Basisverordnung» Nr. 178/2002 hinsichtlich Lebensmittelsicherheit. Auch fehlt eine Eignungsprüfung für die in den 20 Jahren seit Publikation der «Basisverordnung» erlassenen Regelungen im Hinblick auf die Erreichung der neuen Nachhaltigkeitsziele. In der Diskussion angesprochen als Beispiel zu diesem Aspekt wurde die Novel-Food-Gesetzgebung¹¹, die von vielen Akteuren als schwerfällig angesehen wird. Um zu den Nachhaltigkeitszielen beitragen zu können (z.B. im Hinblick auf die Verwendung alternativer Proteine), müsste sie agiler konzipiert werden, ohne das Ziel der Lebensmittelsicherheit aufzuweichen. Bei diesem Beispiel könnte der – vermeintliche – Zielkonflikt Lebensmittelsicherheit vs. Nachhaltigkeit sehr lohnend bearbeitet werden. Allerdings ist dies im Rahmen der Farm-to-Fork-Strategie, wie erwähnt, nicht vorgesehen.

Wie geht es weiter? Nächstes Jahr stehen die Europawahlen an; es ist sehr wahrscheinlich, dass bis dahin keine Zeit mehr bleibt zur Umsetzung wichtiger Vorhaben im Rahmen der Strategie, und dass grundsätzlich noch viel Zeit benötigt wird zur Umsetzung der verschiedenen Initiativen. Ein wichtiger Vorschlag hat die EU-Kommission am 22.03.2023 vorgestellt; es handelt sich um die sogenannte «Green-Claims-Directive», deren Ziel es ist, nachhaltige Kaufentscheidungen zu ermöglichen und Greenwashing zu beenden¹². Die Substantiierung von Umweltaussagen auf Verpackungen ist ein wichtiges Ziel, wird allerdings gemäss Peter Loosen – analog zur Substantiierung von Health Claims¹³ – zu vielen Diskussionen und Schwierigkeiten bei der Umsetzung führen; u.a. auch, weil es sich beim Vorschlag um eine Richtlinie handelt, die noch in nationales Recht überführt werden muss, und nicht um eine Verordnung.

8 Vgl. https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal_de

9 Vgl. https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en.

10 Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9–25, [konsolidierte Fassung vom 13.12.2014](#).

11 Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel [...], ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1–22, [konsolidierte Fassung vom 27.03.2021](#).

12 [COM/2023/166 final](#); vgl. https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/de/IP_23_1692

13 Fn. 10.

❖ **Rechtliche und mikrobiologische Aspekte zur Haltbarkeit von Lebensmitteln; Vermeidung von Food Waste**

Das Thema «Haltbarkeit» stand im Fokus des nächsten Referats, das von der **ZHAW-Dozentin Giovanna Spielmann-Prada** gehalten wurde, insbesondere im Zusammenhang mit der Vermeidung von Food Waste. Die Referentin legte daher die lebensmittelrechtlichen und mikrobiologischen Grundlagen zu diesem Thema dar. Was die rechtlichen Grundlagen anbelangt, so ist festzuhalten, dass «Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)» sowie «Verbrauchsdatum» definiert sind in Anhang 1 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV¹⁴); vgl. *Box 3*.

- | | |
|---|---|
| 5 | <i>Mindesthaltbarkeitsdatum</i> : Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält. |
| 6 | <i>Verbrauchsdatum</i> : Datum, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden. |

Box 3. Anhang 1 Ziffer 5 und 6 LIV (Begriffsbestimmungen: «Mindesthaltbarkeitsdatum», «Verbrauchsdatum»)

Wie in den Definitionen erkennbar, handelt es sich beim MHD um einen Orientierungswert hinsichtlich der Qualität des Lebensmittels, beim Verbrauchsdatum hingegen um einen Lebensmittelsicherheitswert¹⁵.

Die Verwendung des MHD resp. Verbrauchsdatums ist in Art. 13 LIV geregelt (vgl. *Box 4*).

Art. 13

¹ Auf Lebensmitteln muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

² Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, muss anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden.²³

³ Die Einzelheiten der Datumsangabe, die Ausnahmen von der Datierungspflicht sowie die Angaben des Einfrierdatums richten sich nach Anhang 8.

Box 4. Art. 13 LIV

In Art. 13 Abs. 2 LIV ist dargelegt, dass das Verbrauchsdatum nur bei «*sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können*», aufgebracht werden muss; alle anderen Lebensmittel sind mit einem MHD zu versehen¹⁶.

Es stellt sich daher die Frage, was «sehr leicht verderbliche Lebensmittel» sind; wie ist die Abgrenzung beispielsweise zu «verderblichen Lebensmitteln»? Um die Lebensmittelbetriebe bei dieser Frage – resp. bei der Frage MHD oder Verbrauchsdatum – zu unterstützen, hat die EFSA (European Food Safety Authority) im Jahr 2020 einen Leitfaden inkl. Entscheidungsbaum publiziert¹⁷. Im Entscheidungsbaum werden u.a. Informationen über die intrinsischen Faktoren pH-Wert und aW (Wasseraktivität) herangezogen als

14 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV), [SR 817.022.16](#), Stand am 1. Juli 2020.

15 Siehe hierzu auch: Kantonales Labor Zürich (2020). Merkblatt: Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum? Abrufbar unter https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/gesundheit/lebensmittelkontrollen/md_00112.pdf | BLV (2020). Informationen auf der Lebensmitteletikette. Abrufbar unter <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/naehwertinformationen-und-kennzeichnung/lebensmitteletikette.html> => Datierung.

16 Es besteht bei definierten Lebensmitteln noch die Möglichkeit, auf die Angabe des MHD zu verzichten. Diese Lebensmittel sind in Anhang 8 Ziffer 1.4 LIV gelistet.

17 European Food Safety Authority EFSA (2020): Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking). Abrufbar unter <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6306> | Entscheidungsbaum: https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/action/downloadSupplement?doi=10.2903%2Fj.efsa.2020.6306&file=efs26306-sup-0002-decision-tree_DE.pdf

Entscheidungsgrundlage für die korrekte Wahl der Datierungsart. Auch im Leitfaden der ZHAW «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln»¹⁸, der vom BLV in Auftrag gegeben wurde und bei dessen Erarbeitung die Referentin Giovanna Spielmann-Prada mitgearbeitet hat, sind Empfehlungen für die korrekte Wahl der Datierungsart aufgeführt¹⁹.

Ist die Art der Datierung bestimmt (MHD oder Verbrauchsdatum), muss weiter vom Hersteller im Rahmen der Selbstkontrolle die Länge der Haltbarkeit festgelegt werden. Produkte, die ein MHD tragen, können jedoch oftmals bei korrekter Lagerung noch bedenkenlos nach Ablauf des Datums konsumiert werden. Allenfalls muss mit kleineren oder grösseren Beeinträchtigungen der sensorischen Eigenschaften gerechnet werden; teilweise auch mit Veränderungen in den Inhaltsstoffen (z.B. Unterschreitung des deklarierten Vitamingehalts²⁰). Um mögliche sensorische Beeinträchtigungen bei Produkten, die das MHD erreicht haben, mit den eigenen Sinnen beurteilen zu können, sind auf der Webseite [foodwaste.ch](https://www.foodwaste.ch) für verschiedene Produktkategorien Beurteilungskriterien aufgeführt. Schon heute werden viele Produkte, die ein MHD tragen, von den Herstellern freiwillig mit dem Zusatz «oft länger gut» versehen. Die EU möchte im Rahmen der Farm-to-Fork-Strategie (*siehe Referat von Peter Loosen*) diesen Zusatz verpflichtend vorschreiben; ob dies so umgesetzt werden wird oder der Zusatz weiterhin freiwillig bleibt, ist offen. Bei einer verpflichtenden Angabe befürchtet etwa der europäische Dachverband der Lebensmittelindustrie FoodDrinkEurope Unsicherheiten in Zusammenhang mit der rechtlichen Haftung von Lebensmittelunternehmen, vermehrte Kundenreklamationen und damit verbunden Konsequenzen auf die Integrität der Marken²¹.

❖ Wer trägt welche Verantwortung für das Produktlabel?

Den Nachmittag eröffnete **Dr. Karola Krell Zbinden, Rechtsanwältin, Food Lex AG**. Fragen der Zuständigkeit sind innerhalb der Lebensmittelkette immer wieder Gegenstand von anspruchsvollen Auseinandersetzungen. Karola Krell Zbinden erläuterte die im Referatstitel gestellte Frage anhand des Fallbeispiels «Tiramisu»; es handelt sich um einen tragischen Fall aus Italien, bei dem eine Studentin bei einem Besuch in einem veganen Restaurant nach dem Konsum eines Tiramisus ins Koma gefallen ist und schliesslich starb. Dies soll durch eine Ei- und Milch-Allergie ausgelöst worden sein, die die Studentin gehabt habe. Tierische Inhaltsstoffe sollten jedoch in einem veganen Restaurant nicht vorkommen; zudem erkundigte sich die Studentin gemäss Medienberichten im Restaurant, ob sich das Tiramisu mit ihrer Allergie vertrage²².

Die Frage wurde zunächst für das EU-Recht erläutert. Zu diesem Zweck ist die sogenannte «Lebensmittelinformationsverordnung» (LMIV)²³ heranzuziehen. Der Art. 8 LMIV äussert sich zur Verantwortlichkeit betreffend die Information über Lebensmittel wie folgt (vgl. *Box 5*).

18 Beretta, C. et al. (2021). Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln: rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht). Wädenswil: ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Verfügbar unter: <https://doi.org/10.21256/zhaw-23509>

19 Vgl. Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV (2022). Informationsschreiben 2021/9.1. Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD). Abrufbar unter <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben.html>

20 Fn. 15.

21 Foederation der schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien, FIAL (2023). FIAL-Letter 2/2023. Abrufbar unter <https://www.fial.ch/wp-content/uploads/2023/05/fial-Letter-2-2023.pdf>

22 Watson (2023). «Vegan»: Studentin stirbt an falsch deklariertem Tiramisu – Staatsanwaltschaft ermittelt. Abrufbar unter <https://www.watson.ch/international/italien/904941124-italien-studentin-stirbt-an-falsch-deklariertem-veganem-tiramisu/>

23 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel [...], ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18–63, [konsolidierte Fassung vom 01.01.2018](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169).

Artikel 8

Verantwortlichkeiten

- (1) Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der Union niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt.
- (2) Der für die Information über das Lebensmittel verantwortliche Lebensmittelunternehmer gewährleistet gemäß dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht und den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über das Lebensmittel.
- (3) Lebensmittelunternehmer, deren Tätigkeiten die Informationen über Lebensmittel nicht beeinflussen, dürfen keine Lebensmittel abgeben, von denen sie aufgrund der ihnen im Rahmen ihrer Berufstätigkeit vorliegenden Informationen wissen oder annehmen müssen, dass sie dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht und den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften nicht entsprechen. [...]

Box 5. Art. 8 LMIV (Verantwortlichkeiten)

Wie in Erwägungsgrund 21 LMIV zum Ausdruck gebracht, regelt der Art. 8 LMIV die Informationspflichten der Lebensmittelunternehmen derart, dass es nicht zu einer Zersplitterung der Rechtsvorschriften betreffend Haftung kommt. Folglich regeln Art. 8 Abs. 1 und 2 LMIV, dass verantwortlich für die Richtigkeit der Information über ein Lebensmittel derjenige Lebensmittelunternehmer ist, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird. Da der Name resp. die Firma gemäss Art. 9 Abs. 1 lit. h LMIV auf dem Etikett vermerkt ist, ist die Zuständigkeit entsprechend geklärt (beispielsweise: bei Eigenmarken der Detailhändler, bei Markenprodukten der Markeninhaber). Lohnhersteller, deren Name regelmässig nicht auf der Etikette vermerkt ist, sind demnach nicht für die Information auf dem Etikett verantwortlich. Schweizer Unternehmer ohne Niederlassung in der EU sind ebenfalls nicht verantwortlich, sondern gemäss Art. 8 Abs. 1 LMIV der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt. Importeure müssen sich demnach vergewissern, dass die Pflichtangaben den Vorschriften der EU entsprechen. Wissen sie oder müssen sie annehmen, dass die von ihnen importierten Produkte dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht und den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften nicht genügen, gilt ein Abgabeverbot (Art. 8 Abs. 3 LMIV). Das gleiche trifft auch auf Händler zu. Dieser Passus regelt demnach die Verteilung der Verantwortung zwischen dem für die Kennzeichnung verantwortlichen Lebensmittelunternehmer, und dem Händler/Importeur; der Passus ist vor dem Hintergrund des Urteils des EuGH (Europäischer Gerichtshof), Rs. C-315-05 «Lidl Italia» zu sehen²⁴. In diesem Vorlageverfahren ging es um die Vereinbarkeit einer italienischen Vorschrift, die eine strafrechtliche Verantwortung von Händlern auch für fehlerhafte Angaben auf dem Etikett eines Lebensmittels vorsah, mit der Etikettierungsrichtlinie und Art. 17 «Basis-Verordnung»²⁵. Der EuGH hielt die nationale Vorschrift für mit dem europäischen Rechtsrahmen vereinbar²⁶, bejahte demnach für Lidl Italia eine Haftung für den Vertrieb eines alkoholischen Getränks mit falscher Angabe des Alkoholgehalts eines ausländischen Herstellers.

Im schweizerischen Lebensmittelrecht besteht hingegen keine Regelung betreffend die Haftung/Verantwortung für die Kennzeichnung. Geregelt im Rahmen der Umsetzung der Selbstkontrolle ist die «verantwortliche Person» gemäss Art. 2 Abs. 1 Ziffer 7 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV²⁷) vgl. Box 6.

24 Rechtssache C-315/05 Lidl Italia Srl gegen Comune di Arcole (VR), abrufbar unter <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?isOldUri=true&uri=CELEX:62005CJ0315>

25 Fn. 6.

26 Sosnizza/Meisterernst LebensmittelR/Meisterernst, 185. EL Dezember 2022, LMIV Art. 8 Rn. 14.

27 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), [SR 817.02](#), Stand am 15. Juli 2022.

7. verantwortliche Person: eine natürliche Person, die in einem Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetrieb im Auftrag der Betriebs- oder Unternehmensleitung gegenüber den Vollzugsbehörden die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände trägt;

Box 6. Art. 2 Abs. 1 Ziffer 7 LGV (Begriff: «verantwortliche Person»)

Zuständig ist die «verantwortliche Person» gemäss diesem Passus jedoch für die Lebensmittelsicherheit, reine Kennzeichnungsfehler sind nicht abgedeckt²⁸. Die Pflichten der «verantwortlichen Person» durchdringen das Lebensmittelrecht daher insbesondere im Bereich des Lebensmittelhygiene- und Lebensmittelsicherheitsrechts.

Da das schweizerische Lebensmittelrecht, wie erwähnt, keine Bestimmungen über eine mögliche Haftung enthält, kann bei einem fehlerhaften Produkt, das zur Verletzung oder zum Tod der geschädigten Person führt, das Produktheftpflichtgesetz (PrHG)²⁹ herangezogen werden. So ist ein Produkt fehlerhaft im Sinne von Art. 4 Abs. 1 PrHG, wenn es nicht die Sicherheit bietet, die man unter Berücksichtigung aller Umstände zu erwarten berechtigt ist. Gemäss Art. 7 LMG dürfen nur sichere Lebensmittel bei bestimmungsgemäsem Gebrauch in Verkehr gebracht werden. So enthalten das LMG und seine untergeordneten Verordnungen viele Bestimmungen, die gemäss Art. 4 PrHG im Hinblick auf einen Produktfehler relevant sein können – dies würde demnach auf das erwähnte Tiramisu-Fallbeispiel, hätte es sich in der Schweiz zugetragen, zutreffen.

Wie von Karola Krell Zbinden abschliessend ausgeführt, sind aber viele Fragen in diesem Zusammenhang offen, da es in der Schweiz relativ wenige Gerichtsurteile hierzu gibt; etwa die Frage – wiederum im Zusammenhang mit dem Fallbeispiel – ob es täuschend ist, ein Produkt als vegan auszuloben, wenn es Milchspuren enthält, oder die Frage, ob eine Haftung besteht, wenn die Angabe freiwillig ist (Allergen-Spuren Deklaration unter dem Schwellenwert gemäss Art. 11 LIV), und diese Angabe daher nicht gemacht wird oder aber falsch gemacht wird.

❖ Die Lebensmittelsicherheit und der Täuschungsschutz im Online-Handel: Herausforderungen und Perspektiven

Der Online-Handel mit seinen Herausforderungen stand im Fokus des nächsten Referats, das von **Andrea Blank, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)** gehalten wurde. Wie einleitend von Andrea Blank anhand der einschlägigen Rechtsvorschriften dargelegt, gilt das Lebensmittelrecht selbstverständlich auch für den Online-Handel. So ist Art. 75 lit. c LGV in Erinnerung zu rufen, der die betrieblichen Systeme im Rahmen der Selbstkontrolle für Betriebe, die ausschliesslich Handel betreiben, vorgibt (vgl. Box 7).

- c. bei Betrieben, die mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen ausschliesslich Handel betreiben:
1. die Prüfung der Sicherheit der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände sowie die Gewährleistung des Täuschungsschutzes,
 2. die Probenahme und die Analyse,
 3. bei Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Spielzeug: die Rückverfolgbarkeit,
 4. die Rücknahme und den Rückruf,
 5. die Dokumentation.

Box 7. Art. 75 lit. c LGV (Inhalt der Pflicht zur Selbstkontrolle für Betriebe, die ausschliesslich Handel betreiben)

28 Anmerkung: Im Rahmen der Vernehmlassung zur Revision des Ordnungsrechts «Stretto IV» hat die ZHAW die Eingabe gemacht, dass in Art. 2 Abs. 1 Ziffer 7 LGV auch der Täuschungsschutz einbezogen werden sollte; vgl. hierzu auch den Art. 74 LGV, der die umfassenden Pflichten der «verantwortlichen Person» umschreibt.

29 Bundesgesetz über die Produktheftpflicht (Produktheftpflichtgesetz, PrHG), [SR 221.112.944](#), Stand am 1. Juli 2010.

Weiter ist im Zusammenhang mit dem rechtlichen Rahmen auf Art. 44 LGV hinzuweisen (vgl. Box 8).

Art. 44

¹ Werden vorverpackte Lebensmittel mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken angeboten, so müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die gleichen Informationen verfügen, die bei der Abgabe vor Ort zur Verfügung gestellt werden müssen. Dabei gilt:

- a. Zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die eindeutig anzugeben sind, unentgeltlich bereitgestellt werden; ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos.
- b. Zum Zeitpunkt der Lieferung der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich¹ vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein. [...]

Box 8. Art. 44 LGV (Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken)

Die Herausforderungen bei der Umsetzung der rechtlichen Bestimmungen im Online-Handel sind aber zahlreich. So haben, wie von Andrea Blank ausgeführt, im Jahr 2020 die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker im Rahmen einer nationalen Kontrolle bei über 300 Onlineshops geprüft, ob Konsumentinnen und Konsumenten auch digital alle nötigen Informationen zu den angebotenen Lebensmitteln erhalten, d.h. der Art. 44 LGV korrekt umgesetzt wird. Die Ergebnisse zeigen, dass die Beanstandungsquote sehr hoch ist (78%), d.h. bei der Deklaration wesentliche Verbesserungen notwendig sind³⁰. Als Folge der Kampagne haben die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker Massnahmen veranlasst, damit die Mängel behoben werden können. Zudem wurden in Zusammenarbeit mit dem BLV weitere Informationen zum Thema Onlinehandel erstellt; diese Informationen sind unter <https://www.blv.admin.ch/lebensmittelonlineeinkaufen> abrufbar. Insbesondere ist unter diesem Link ein Informationsblatt für den Online-Handel mit Lebensmitteln zu finden³¹.

Was den grenzüberschreitenden Online-Handel anbetrifft, so sind weitere Herausforderungen evident: so unterliegen ausländische Webshops nicht der schweizerischen Gesetzgebung und unterstehen deshalb nicht den Kontrollen der Schweizer Behörden. Diese Webshops können auch Produkte anbieten, die nach der schweizerischen Gesetzgebung nicht verkehrsfähig sind. Zudem untersteht der private Eigengebrauch grundsätzlich nicht der Lebensmittelgesetzgebung (Art. 2 Abs. 4 lit. b LMG). Den Konsumentinnen und Konsumenten kommt daher eine wichtige Rolle bezüglich Eigenverantwortung beim Import von Lebensmitteln für den Eigengebrauch zu. Besondere Vorsicht ist dabei regelmässig bei Nahrungsergänzungsmitteln geboten. Diese enthalten z.B. häufig nicht zulässige Zutaten (etwa nicht zugelassene Novel Food); teilweise sind die Produkte sogar gesundheitsschädigend³².

Weitere Herausforderungen sind etwa Angebote, die ausschliesslich auf Social-Media-Kanälen gemacht werden, oder bewusst anonyme Anbieter sowie die organisierte Kriminalität. Die Schweiz beteiligt sich daher an internationalen Kampagnen³³ und prüft die Angleichung ans EU-Recht in diesem Bereich. So sollen Hosting-Dienstleistungen und sogenannte Fulfilment-Dienstleistungen neu in den Geltungsbereich des LMG fallen. Dies würde zu mehr Verantwortung für diese Akteure führen. «Fulfilment-Dienstleister» sind gemäss Art. 3 Ziffer 11 der EU-Marktüberwachungsverordnung³⁴ wie folgt definiert (vgl. Box 9).

30 Medienmitteilung des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKSC) vom 20.10.2021 «Onlinehandel: Lückenhafte Informationen zu Lebensmitteln». Abrufbar unter https://www.kantonschemiker.ch/mm/MM_Informationen_im_Onlinehandel_DE.pdf

31 Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, BLV (2021). Informationsblatt für den Onlinehandel mit Lebensmitteln. Abrufbar unter <https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/verantwortlichkeiten/infoblatt-onlinehandel-lebensmittel.pdf>

32 Vgl. <https://www.blv.admin.ch/lebensmittelonlineeinkaufen>

33 Vgl. <https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/verantwortlichkeiten/bericht-eu-lebensmitteln-internet.pdf>

34 Verordnung (EU) 2019/1020 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Juni 2019 über Marktüberwachung und die Konformität von Produkten sowie zur Änderung der Richtlinie 2004/42/EG und der Verordnungen (EG) Nr. 765/2008 und (EU) Nr. 305/2011, [ABI. L 169 vom 25.6.2019, S. 1–44](#).

11. „Fulfilment-Dienstleister“ jede natürliche oder juristische Person, die im Rahmen einer Geschäftstätigkeit mindestens zwei der folgenden Dienstleistungen anbietet: Lagerhaltung, Verpackung, Adressierung und Versand von Produkten, an denen sie kein Eigentumsrecht hat, ausgenommen Postdienste im Sinne von Artikel 2 Nummer 1 der Richtlinie 97/67/EG des Europäischen Parlaments und des Rates⁽³¹⁾, Paketzustelldienste im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der Verordnung (EU) 2018/644 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽³²⁾ und alle sonstigen Postdienste oder Frachtverkehrsdienstleistungen;

Box 9. Art. 3 Ziffer 11 EU-Marktüberwachungsverordnung 2019/1020 (Begriffsbestimmung: «Fulfilment-Dienstleister»)

Die Vernehmlassung zur Revision des LMG ist für die erste Jahreshälfte 2024 geplant.

❖ Food Fraud in der Lieferkette aus rechtlicher Sicht

Das abschliessende Referat der Tagung wurde von **Dr. Danja Domeier, Rechtsanwältin, domeierlegal**, gehalten. Hierbei wurde das Thema «Food Fraud» (Lebensmittelbetrug) in der Lieferkette ausschliesslich aus rechtlicher Sicht betrachtet³⁵. Zunächst gilt es darzulegen, wie «Food Fraud» definiert werden kann; es gibt hierzu keine einheitliche rechtliche Definition. Danja Domeier hat daher u.a. eine Definition der Bundesländer-Arbeitsgruppe «Lebensmittelkriminalität/Food Fraud» herangezogen: «*Vorsätzlicher oder unerlaubter Austausch oder Zusatz, Verfälschung oder Falschdarstellung von Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelverpackungen sowie täuschende Aussagen über ein Produkt, mit der Absicht, dadurch einen wirtschaftlichen Gewinn zu erzielen.*»³⁶ Die Bereicherungsabsicht steht immer im Vordergrund bei Food Fraud.

Begünstigende Faktoren, die zu Food Fraud führen, sind etwa die Knappheit bestimmter Lebensmittel, die Verdeckung durch globale Lieferketten resp. generell eine geringe Aufdeckungswahrscheinlichkeit oder Produkte, bei denen hohe Gewinne möglich sind.

Es ist wichtig, dass sich Lebensmittelbetriebe mit dem Thema auseinandersetzen und Massnahmen im Rahmen ihrer Selbstkontrolle ergreifen, denn bei Abnahme von verfälschten Produkten wird dies zum eigenen Problem. Als Beispiele von zu ergreifenden Massnahmen nannte die Referentin:

- Aufbau langjähriger Lieferbeziehungen
- Eingangskontrollen
- Stichproben
- Auditierung
- Authentizitätsprüfungen
- Lieferanten mit Sitz im Inland
- Konkrete Vereinbarungen und Spezifikationen

Art und Umfang der Massnahmen sind jeweils in Abhängigkeit vom Einzelfall und vom bewerteten Risiko zu ergreifen. Aus den genannten Massnahmen erläuterte Danja Domeier das Thema «konkrete Vereinbarungen und Spezifikationen» eingehender, denn diese stellen aus rechtlicher Sicht ein sehr gutes Instrument zur Exkulpation³⁷ im Betrugsfall dar – man kann darlegen, dass man alles Erforderliche und Zumutbare unternommen hat. Ein wichtiger Praxistip ist daher, dass Spezifikationen mögliche Food-Fraud-Risiken berücksichtigen sollen.

35 Die verbreiteten Normen und Standards zur Errichtung eines Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit (BRC, IFS, FSSC 22000) enthalten weitergehende Anforderungen zur Vermeidung von Food Fraud; betrachtet an der Tagung wurde das Thema aber ausschliesslich aus rechtlicher Perspektive.

36 Vgl. https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/16_Food_Fraud/02_Was%20ist%20Lebensmittelbetrug/Was%20ist%20Lebensmittelbetrug_node.html

37 Exkulpation: Schuldbefreiung einer Person, Schutz vor Sanktionierung (vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/Exkulpation>)



❖ **Fazit und Ausblick**

Zu den bestehenden Zielen Lebensmittelsicherheit und Täuschungsschutz kommt in zunehmenden Mass das Ziel der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelkette dazu; manifestiert in starkem Masse durch die aktuelle EU-Strategie «Vom Hof auf den Tisch» im Rahmen des Europäischen Grünen Deals. Dies ist eine der wichtigen Aussagen zur diesjährigen Tagung. Grundsätzlich handelte es sich, gemäss Rückmeldungen der Teilnehmenden, um eine sehr gute Zusammenstellung der Referate zum übergeordneten Thema «Das Lebensmittelrecht in der Lebensmittelkette».

Die Tagung ermöglichte es den zahlreichen Teilnehmenden, sich weiterzubilden, aktuelle Entwicklungen zu diskutieren und sich untereinander zu vernetzen. Seitens ZHAW, Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht im ILGI (Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation) wird sehr gerne diese jährliche Plattform für Lebensmittelrechts-Fachleute zur Weiterbildung und zum Austausch organisiert.

Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung ist auf den **Freitag, 17. Mai 2024** geplant. Über das Thema und das detaillierte Programm wird rechtzeitig informiert.

Tagungswebseite: www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

❖ **Autorin | Kontakt**

Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht,
ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 04, evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch