



Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

Pressemitteilung

Lebensmittel mit geschützten Bezeichnungen kontrolliert

Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz, 25.04.2023

Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) organisierte eine nationale Inspektionskampagne, die sich auf die Kontrolle von Schweizer Milch- und Fleischprodukten mit geschützter Bezeichnung (GUB, GGA) konzentrierte. Die Kontrollen fanden bei Zwischenhändlern statt, die diese Lebensmittel schneiden, neu verpacken oder verarbeiten. Das Bild, das sich dabei ergab, ist beruhigend: Die meisten Beanstandungen waren auf geringfügige Mängel bei den Angaben auf der Etikette zurückzuführen, während nur bei 2 % der Produkte festgestellt wurde, dass sie irreführend gekennzeichnet waren oder in nicht zertifizierten Unternehmen hergestellt wurden.

Das Lebensmittelrecht zielt darauf ab, Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefahren und Täuschungen zu schützen. Die amtlichen Lebensmittelkontrollstellen führen unter der Leitung der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker regelmässig Kontrollen zur Überprüfung von Lebensmitteln durch (Etikettierung, Auslobung usw.). Diese Kontrollen umfassen auch die korrekte Verwendung geschützter Bezeichnungen wie GUB (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder GGA (geschützte geografische Angabe). Die Verwendung dieser Bezeichnungen unterliegt nicht nur den Anforderungen des Lebensmittelrechts, insbesondere dem Verbot der Täuschung, sondern auch den Anforderungen der Pflichtenhefte der geschützten Erzeugnisse. Diese Anforderungen müssen nicht nur von den Unternehmen eingehalten werden, die die Produkte herstellen, sondern auch von denjenigen in der Lieferkette, die das Produkt weiterverarbeiten, bevor es an die Verbraucherinnen und Verbraucher abgegeben wird. Eine 2015 durchgeführte nationale Kampagne des VKCS zur Verwendung geschützter Bezeichnungen hatte indessen eine unbefriedigende Situation ergeben.

Mit dem Ziel, die Situation neu zu beurteilen, organisierten die Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker 2022 erneut eine nationale Kampagne, die sich auf die Kontrolle einer Auswahl von Lebensmitteln schweizerischer Herkunft konzentrierte, deren Bezeichnungen Schutz geniessen: Bündnerfleisch GGA, Walliser Trockenfleisch GGA, Sbrinz GUB, Berner Alpkäse AOP, Gruyère GUB, Walliser Raclette GUB und Tête de Moine GUB. Die Kontrollen fanden in Unternehmen statt, die nach der Herstellung dieser Produkte Arbeitsgänge wie Schneiden, Umverpacken, Neuetikettieren oder Weiterverarbeitung durchführen. Dabei handelte es sich um Zwischenhändler, Grosshandelsunternehmen, Grossverteiler, Einzelhändler und Marktstände. Alle Schweizer Kantone und das Fürstentum Lichtenstein beteiligten sich an der Kampagne.

Ein beruhigendes Bild

Insgesamt wurden 507 Stichproben in 338 Unternehmen in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Lichtenstein durchgeführt. Bei 77 Stichproben (15 %) wurden Mängel festgestellt. In der Mehrzahl der Fälle (8 %) handelte es sich um geringfügige Abweichungen bei den Angaben auf der Etikette (Kennzeichnung) der Produkte im Vergleich zu den Anforderungen der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) sowie den Vorgaben der Pflichtenhefte der geschützten Bezeichnungen. Beim Bündnerfleisch GGA wurden 23 von 109 (21 %) der kontrollierten Produkte in Betrieben verarbeitet und umverpackt, die nicht zertifiziert waren, obwohl es das Pflichtenheft ausdrücklich verlangt. Erfreulicherweise wurde nur

bei 1 % der Produkte festgestellt, dass sie irreführend gekennzeichnet waren oder ursprünglich in nicht zertifizierten Unternehmen hergestellt wurden. In weiteren 2 % der Fälle wurde festgestellt, dass die Rückverfolgbarkeit der Produkte nicht gewährleistet werden konnte.

Die festgestellten Mängel wurden beanstandet. Die Betriebe wurden aufgefordert, den rechtskonformen Zustand wiederherzustellen. In keinem Fall wurde Strafanzeige erstattet.

Schlussfolgerungen

Diese Kontrollkampagne der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker, die sich auf die Weiterverarbeitung von Schweizer Lebensmitteln mit geschützten Bezeichnungen konzentrierte, ergab eine beruhigende Situation. Die meisten der festgestellten Mängel betrafen kleinere Unzulänglichkeiten bei der Produktkennzeichnung. Schwerwiegende Verstösse, insbesondere die unangemessene oder irreführende Verwendung geschützter Bezeichnungen, traten nur sporadisch auf. Auch die Rückverfolgbarkeit der meisten Produkte wurde sichergestellt. Obwohl es noch Raum für Verbesserungen gibt, kann man sagen, dass die Situation, was die hier betrachteten Betriebe und Produkte betrifft, unter Kontrolle ist.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Für die Deutschschweiz: Matthias Beckmann, Kantonschemiker Graubünden/Glarus, T +41 81 257 26 71

Für die Westschweiz: Xavier Guillaume, chimiste cantonal de Fribourg, T +41 26 305 80 02

Für die italienische Schweiz: Dr. Nicola Forrer, Chimico cantonale Ticino, T +41 91 814 61 14

Lebensmittelkontrolle in der Schweiz

Die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen obliegt den kantonalen Lebensmittelbehörden, die Inspektionen und Laboranalysen durchführen. Unter der Leitung der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker sorgen sie dafür, dass die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen überwacht wird und so die Lebensmittelsicherheit und der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten gewährleistet ist.

Kontaktdaten aller Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz, Pressemitteilungen, Jahresberichte, Analysen- und Inspektionsergebnisse, nützliche Links usw. unter: www.kantonschemiker.ch