



Allergengesetzgebung in der Schweiz

in Kraft seit dem 1.7.2020



Vorverpackte Lebensmittel

Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143397/index.html>

4. Abschnitt: Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, und ihre Kennzeichnung

Art. 10 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind in Anhang 6 aufgeführt.

Anhang 6 (Art. 10 und 11 Abs. 1–3 und 9)

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben; vorbehalten bleibt Artikel 11 Absatz 9:

- 1 Glutenthaltiges Getreide**, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 1.1 Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - 1.2 Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - 1.3 Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - 1.4 Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- 2 Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 3 Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 4 Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 4.1 Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - 4.2 Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5 Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 6 Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 6.1 vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - 6.2 natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,
 - 6.3 aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - 6.4 aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7 Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
 - 7.1 Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
 - 7.2 Lactit;
- 8 Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln** (*Amygdalus communis* L.), **Haselnüsse** (*Corylus avellana*), **Walnüsse** (*Juglans regia*), **Cashewnüsse** (*Anacardium occidentale*), **Pecannüsse** (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*), **Pistazien** (*Pistacia vera*), **Macadamianüsse** oder **Queenslandnüsse** (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- 9 Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10 Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11 Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12 Schwefeldioxid** und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂;
- 13 Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14 Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Art. 11 Kennzeichnung

1 Zutaten nach Anhang 6 oder Zutaten, die aus solchen gewonnen wurden und die im Endprodukt vorhanden bleiben, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden, wie «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma». Diese Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden.

2 Wenn kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist, so umfasst die Angabe das Wort «Enthält», gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutat oder des betreffenden Erzeugnisses nach Anhang 6.

3 Wurden bei einem Lebensmittel mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe nach den Absätzen 1 und 2 aus einer einzigen Zutat oder einem einzigen Erzeugnis nach Anhang 6 gewonnen, so muss dies in der Kennzeichnung für alle Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe einzeln deutlich angegeben werden.

4 Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich, wenn die Sachbezeichnung des Lebensmittels einen deutlichen Hinweis auf die betreffende Zutat enthält.

4bis Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich für Lebensmittel nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d.

5 Auf Zutaten nach den Absätzen 1 und 2 muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

- a. bei Sulfiten: 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- b. bei glutenhaltigem Getreide: 200 mg Gluten pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl:
10 g Erdnussöl pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- d. bei Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

6 Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der guten Verfahrenspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen nach Absatz 5 zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

7 Auf Vermischungen nach Absatz 5, die unter den in diesem Absatz festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden.

8 Hinweise nach Absatz 5, wie «kann Erdnüsse enthalten», sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

9 Kann der Beweis erbracht werden, dass einzelne Zutaten, die aus Zutaten nach Anhang 6 hergestellt worden sind, keine Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, so kann auf deren Angabe nach den Absätzen 1, 3 und 5 verzichtet werden.

Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel (z.B. aus Bäckereien, Metzgereien, Restaurants, ...)

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143388/index.html>

Art. 39 Offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel

1 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.

Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143397/index.html>

Art. 3 Obligatorische Angaben

1 Lebensmittel müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten mit folgenden Angaben versehen sein (obligatorische Angaben):

- c. Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 10 und 11)

Art. 5 Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel

1 Bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln gelten für die Angaben nach Artikel 39 Absätze 1 und 2 LGV folgende Bestimmungen:

- d. Angaben zu Zutaten nach Artikel 10, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn:
 - 1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können,
 - 2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.
- f. Auf unbeabsichtigte Vermischungen nach Artikel 11 Absatz 5 muss nicht hingewiesen werden.

2 Schriftlich anzubringende Angaben haben in geeigneter Form zu erfolgen. Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung können sie in der Speisekarte oder auf einem Plakat anbringen.

3 Die geforderten Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein.