

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 2. Mai 2017)

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf das Lebensmittelgesetz vom 20. Juni 2014¹ (LMG),
auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes vom 7. Oktober 1983² (USG),
auf die Artikel 16 Absatz 2 und 17 des Gentechnikgesetzes vom 21. März 2003³
(GTG)
und auf die Artikel 4 Absatz 1 und 7 Absatz 1 des Bundesgesetzes vom 12. Juni
2009⁴ über die Produktesicherheit (PrSG),
in Ausführung des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995⁵ über die technischen
Handelshemmnisse (THG),

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

1. Abschnitt: Gegenstand und Begriffe

Art. 1 Gegenstand und übriges anwendbares Recht

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. das Herstellen, Verarbeiten, Behandeln, Lagern, Transportieren und Inverkehrbringen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- c. die Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die Werbung für sie sowie die über sie verbreiteten Informationen;
- d. die Selbstkontrolle beim Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, namentlich die Probenahme, die Beurteilungsgrundlagen und die Untersuchungsmethoden;
- e. die Ein-, Aus- und Durchfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- f. die Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und das bundesinterne Entscheidungsverfahren im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

AS 2017 283

- 1 SR 817.0
- 2 SR 814.01
- 3 SR 814.91
- 4 SR 930.11
- 5 SR 946.51

² Dieser Verordnung gehen vor:

- a. die Verordnung vom 23. November 2005⁶ über die Primärproduktion sowie die sich darauf stützenden Erlasse;
- b. die Verordnung vom 16. Dezember 2016⁷ über das Schlachten und die Fleischkontrolle sowie die sich darauf stützenden Erlasse;
- c. die gestützt auf das Bundesgesetz vom 21. März 2014⁸ über Bauprodukte (BauPG) erlassenen Verordnungen; auf die Verwendung, Inbetriebnahme, Anwendung oder Installation von Gebrauchsgegenständen, die zugleich Bauprodukte im Sinne des BauPG sind, finden jedoch die technischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften Anwendung.

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung sowie in den vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) oder vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen bedeuten:

1. *Lebensmittelbetrieb*: betriebliche Einheit eines Unternehmens, die Lebensmittel herstellt, einführt, ausführt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, bewirbt, vertreibt oder abgibt (mit Lebensmitteln umgeht);
2. *Gebrauchsgegenständebetrieb*: betriebliche Einheit eines Unternehmens, die Gebrauchsgegenstände herstellt, einführt, ausführt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, bewirbt, vertreibt oder abgibt;
3. *Einzelhandelsbetrieb*: Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetrieb, in dem mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten umgegangen wird, wie Läden, Restaurants, Grossküchen und Kantinen sowie Verteilzentren von Grossverteilern und Engros-Handelsbetriebe;
4. *Zerlegebetrieb*: Betrieb zum Entbeinen oder Zerlegen von Fleisch;
5. *Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung*: Einrichtungen jeder Art, in denen Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch die Konsumentinnen und Konsumenten zubereitet werden, wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen sowie auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände;
6. *Kleinstbetrieb*: Betrieb mit bis neun Mitarbeitenden;
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;
8. *gute Verfahrenspraxis*: gute Hygienepraxis und gute Herstellungspraxis;

⁶ SR 916.020

⁷ SR 817.190

⁸ SR 933.0

9. *Umhüllung*: die Hülle oder das Behältnis, die oder das das Lebensmittel unmittelbar umgibt;
10. *Verpackung*: ein Behältnis, das ein oder mehrere umhüllte Lebensmittel enthält;
11. *vorverpacktes Lebensmittel*: ein Lebensmittel, das vor der Abgabe ganz oder teilweise so umhüllt oder verpackt worden ist, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung oder die Verpackung geöffnet oder abgeändert wird, und das in dieser Form an Konsumentinnen, Konsumenten oder an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird; nicht als vorverpackt gilt ein Lebensmittel, das auf Wunsch der Konsumentinnen oder Konsumenten am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt wird;
12. *offen in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel*: ein Lebensmittel, das ohne Verpackung in den Verkehr gebracht wird, sowie ein Lebensmittel, das nicht als vorverpacktes Lebensmittel nach Ziffer 11 gilt;
13. *Verarbeitung*: eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser Verfahren;
14. *unverarbeitetes Lebensmittel*: Lebensmittel, das keiner Verarbeitung unterzogen wurde; als unverarbeitet gilt auch ein Erzeugnis, das geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurde;
15. *Werbung*: Produktinformationen zu Werbezwecken, Reklamen jeder Art sowie die Direktwerbung;
16. *Kennzeichnung*: alle Wörter, Angaben, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf Verpackungen, Umhüllungen, Schriftstücken, Tafeln, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen jeglicher Art angebracht sind und dieses Lebensmittel begleiten;
17. *Etikett*: alle Aufschriften, Marken- oder Kennzeichen, bildlichen oder anderen Beschreibungen, die auf die Verpackung oder das Behältnis des Lebensmittels geschrieben, gedruckt, geprägt, markiert, graviert oder gestempelt werden bzw. daran angebracht sind;
18. *Fernkommunikationstechnik*: jedes Kommunikationsmittel, das zum Abschluss eines Vertrags zwischen einer Konsumentin oder einem Konsumenten und einer Anbieterin oder einem Anbieter ohne gleichzeitige körperliche Anwesenheit der Vertragsparteien eingesetzt werden kann;
19. *Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate*: Erzeugnisse, die nicht zur unmittelbaren Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind und zu Lebensmitteln verarbeitet werden sollen;

20. *Zutat*: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;
21. *Inhaltsstoffe*: Stoffe, die in einem bestimmten Lebensmittel natürlicherweise vorkommen;
22. *Mikroorganismen*: Bakterien, Viren, Hefen, Schimmelpilze, Algen, Protozoen, mikroskopisch kleine Würmer und deren Toxine und Metaboliten;
23. *Verarbeitungshilfsstoffe*: Stoffe, die:
 - a. nicht als Lebensmittel verzehrt werden,
 - b. bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden, und
 - c. unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen können, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken;
24. *Zusatzstoffe*: Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt werden, wodurch sie selbst oder ihre Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können;
25. *Aromen*: Erzeugnisse, die:
 - a. als solche nicht zum Verzehr bestimmt sind und Lebensmitteln zugesetzt werden, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern, und
 - b. aus den folgenden Kategorien hergestellt worden sind oder bestehen: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen;
26. *Kontaminanten*: jeder Stoff, der einem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wird, jedoch als Rückstand der Gewinnung (einschliesslich der Behandlungsmethoden in Ackerbau, Tierhaltung und Veterinärmedizin), Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung des betreffenden Lebensmittels oder infolge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist; nicht als Kontaminanten gelten Überreste von Insekten, Tierhaare und anderer Fremdbesatz;
27. *Zoonosen*: sämtliche Infektionskrankheiten, die auf natürlichem Weg direkt oder indirekt zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können;

28. *Zoonoseerreger*: sämtliche Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder sonstige biologische Einheiten, die Zoonosen verursachen können;
29. *Antibiotikaresistenz*: die Fähigkeit von Mikroorganismen, in einer Konzentration eines antimikrobiell wirkenden Stoffes, die gewöhnlich ausreicht, die Vermehrung von Mikroorganismen derselben Gattung zu hemmen oder diese abzutöten, zu überleben oder sich gar zu vermehren;
30. *technisch hergestelltes Nanomaterial*: ein absichtlich hergestelltes Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung bis 100 nm aufweist oder dessen innere Struktur oder Oberfläche aus einzelnen funktionellen Teilen besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung bis 100 nm haben, einschliesslich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar grösser als 100 nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleiben; zu den durch die Nanoskaligkeit bedingten Eigenschaften gehören:
 - a. diejenigen Eigenschaften, die im Zusammenhang mit der grossen spezifischen Oberfläche des jeweiligen Materials stehen, oder
 - b. besondere physikalisch-chemische Eigenschaften, die sich von denen desselben Materials in nicht-nanoskaliger Form unterscheiden;
31. *anmeldepflichtige Person*: Person nach Artikel 26 des Zollgesetzes vom 18. März 2005⁹ (ZG).

² Dem Ausdruck *Höchstwert* in dieser Verordnung entsprechen in den auf diese Verordnung gestützten Verordnungen des EDI oder des BLV die Ausdrücke *Höchstmenge*, *Höchstkonzentration*, *Höchstgehalt*, *Grenzwert* und *Richtwert*.

³ Dem in dieser Verordnung sowie in den darauf gestützten Verordnungen des EDI oder des BLV im Zusammenhang mit Gebrauchsgegenständen verwendeten Ausdruck «Zubereitung» entspricht der Ausdruck «Gemisch», wie er in folgenden Erlassen des Rechts der Europäischen Union (EU) verwendet wird:

- a. Verordnung (EG) Nr. 1223/2009¹⁰;
- b. Richtlinie 2009/48/EG¹¹.

⁴ Die übrigen Begriffe dieser Verordnung sowie der vom EDI oder vom BLV gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen werden, unter dem Vorbehalt abweichender Definitionen im schweizerischen Lebensmittelrecht, gemäss den Definitionen verwendet, die in einer der folgenden Bestimmungen der EU enthalten sind:

⁹ SR 631.0

¹⁰ Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. November 2009 über kosmetische Mittel, ABl. L 342 vom 22.12.2009, S. 59; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2016/1198, ABl. L 198 vom 23.7.2016, S. 10.

¹¹ Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S. 1; zuletzt geändert durch Richtlinie (EU) 2015/2117, ABl. L 192 vom 1.7.2014, S. 49.

- a. Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002¹²;
- b. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004¹³;
- c. Anhang I, Anhang II Abschnitt IV und Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹⁴;
- d. Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004¹⁵;
- e. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004¹⁶;
- f. Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008¹⁷;
- g. Artikel 2 und Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011¹⁸;
- h. Artikel 3 der Richtlinie 2009/48/EG¹⁹.

- ¹² 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; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 652/2014, ABl. L 189 vom 27.6.2014, S. 1.
- ¹³ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 219/2009, ABl. L 87 vom 31.3.2009, S. 109.
- ¹⁴ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2016/355, ABl. L 67 vom 12.3.2016, S. 22.
- ¹⁵ Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2015/2285, ABl. L 323 vom 9.12.2015, S. 2.
- ¹⁶ Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 652/2014, ABl. L 189 vom 27.6.2014, S. 1.
- ¹⁷ Verordnung (EG) Nr. 282/2008 der Kommission vom 27. März 2008 über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, Fassung gemäss ABl. L 86 vom 28.3.2008, S. 9; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2015/1906, ABl. L 278 vom 23.10.2015, S. 11.
- ¹⁸ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2015/2283, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1.
- ¹⁹ Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S. 1; zuletzt geändert durch Richtlinie (EU) 2015/2117, ABl. L 306 vom 24.11.2015.

2. Abschnitt: Grundsätze der Bewilligungsverfahren

Art. 3 Prüfung

¹ Das BLV prüft im Rahmen eines Bewilligungsverfahrens, ob:

- a. das Lebensmittel oder der Gebrauchsgegenstand sicher ist;
- b. kein Verstoss gegen das Täuschungsverbot vorliegt.

² Es berücksichtigt dabei internationale Normen und ausländische Gesetzgebungen.

³ Das EDI kann die Prüfungsgegenstände nach Absatz 1 einschränken oder spezifizieren.

Art. 4 Personen, denen eine Bewilligung erteilt wird

¹ Eine Bewilligung wird an Personen mit Wohnsitz oder Geschäftsniederlassung in der Schweiz erteilt.

² Ausländische Gesuchstellende müssen in der Schweiz eine Vertretung bestellen; diese hat um die Bewilligung nachzusehen und die Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften zu übernehmen.

Art. 5 Befristung, Erneuerung, Erlöschen und Widerruf

¹ Eine Bewilligung ist auf höchstens zehn Jahre zu befristen. Sie kann erneuert werden.

² Eine Bewilligung erlischt, wenn:

- a. das Lebensmittel oder der Gebrauchsgegenstand in einer Verordnung zugelassen wird; oder
- b. vor Ablauf der Bewilligungsfrist kein Gesuch um Erneuerung eingereicht wird.

³ Das BLV kann eine Bewilligung widerrufen, wenn die Voraussetzungen, unter denen sie erteilt worden ist, nicht mehr erfüllt sind. Dies ist namentlich dann der Fall, wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse ergeben, dass die Sicherheit des Lebensmittels oder des Gebrauchsgegenstands nicht mehr gewährleistet ist.

Art. 6 Gutachten und weitere Beurteilungsgrundlagen

¹ Das BLV kann das Erteilen einer Bewilligung davon abhängig machen, dass die Gesuchstellenden auf ihre Kosten ein Gutachten vorlegen, das dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht und den Nachweis erbringt, dass die Sicherheit des Lebensmittels oder des Gebrauchsgegenstands gewährleistet ist oder das Lebensmittel oder der Gebrauchsgegenstand die angegebenen Eigenschaften aufweist. Das Gutachten ist in einer Amtssprache des Bundes oder in englischer Sprache abzufassen.

² Das BLV kann nach Absprache mit den Gesuchstellenden auf deren Kosten externe Expertinnen und Experten beiziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen, namentlich einen Analysenbericht, verlangen.

Art. 7 Information

¹ Das BLV informiert die kantonalen Vollzugsbehörden über die erteilten Bewilligungen.

² Es führt im Internet eine Liste mit den aktuellen Bewilligungen.

2. Kapitel: Lebensmittel

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 8 Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit und der Geeignetheit für den Verzehr

¹ Bei der Beurteilung, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, sind zu berücksichtigen:

- a. die wahrscheinlichen sofortigen, kurzfristigen und langfristigen Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sowie auf nachfolgende Generationen;
- b. die wahrscheinlichen kumulativen toxischen Auswirkungen;
- c. die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Gruppe von Konsumentinnen und Konsumenten, falls das Lebensmittel für diese Gruppe bestimmt ist.

² Bei der Beurteilung, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen geeignet ist, ist zu berücksichtigen, ob das Lebensmittel, ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck, infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung nicht für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden ist.

³ Bei den Beurteilungen nach den Absätzen 1 und 2 sind zusätzlich die Kriterien nach Artikel 7 Absatz 3 LMG zu berücksichtigen.

Art. 9 Tierarten, die zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind

Das EDI bestimmt, welche Tierarten zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind.

Art. 10 Hygiene

¹ Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs muss dafür sorgen, dass Lebensmittel durch Mikroorganismen, Rückstände und Kontaminanten oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden.

² Sie muss alle Massnahmen und Vorkehrungen treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen.

³ Die im Umgang mit Lebensmitteln verwendeten Gegenstände wie Gefäße, Apparate, Werkzeuge, Packmaterialien, die Transportmittel sowie die zur Herstellung, zur Lagerung und zum Verkauf der Lebensmittel bestimmten Räume müssen sauber und in gutem Zustand gehalten werden.

⁴ Das EDI legt fest:

- a. die hygienischen Anforderungen an Lebensmittel und deren Herstellung;
- b. die Anforderungen an die Personen, die mit Lebensmitteln umgehen;
- c. die hygienischen Anforderungen an die Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sowie an die Ausstattung und die Ausrüstung dieser Räume;
- d. die Höchstwerte für Mikroorganismen in Lebensmitteln und die Verfahren zu deren Ermittlung;
- e. die Höchstwerte für Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln; es berücksichtigt dabei Begehren nach Artikel 11a Absatz 1 der Biozidprodukteverordnung vom 18. Mai 2005²⁰ (VBP).

⁵ Es kann spezielle Bestimmungen erlassen für die Herstellung von Lebensmitteln:

- a. in schwierigen geografischen Lagen;
- b. nach traditionellen Methoden.

Art. 11 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen so beschaffen sein, dass sich daraus bei Behandlung oder Verarbeitung nach guter Verfahrenspraxis einwandfreie Lebensmittel ergeben.

Art. 12 Täuschungsverbot

¹ Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung, die Werbung und die Informationen über Lebensmittel müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung namentlich über Natur, Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben.

² Verboten sind insbesondere:

- a. Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind;
- b. Angaben, mit denen zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften aufweisen; erlaubt sind Hinweise auf:

1. die für eine Lebensmittelgruppe geltenden Vorschriften, namentlich betreffend umweltgerechte Produktion, artgerechte Tierhaltung oder Sicherheit der Lebensmittel,
 2. Eigenschaften, welche die einer bestimmten Lebensmittelgruppe zugehörenden Produkte aufweisen;
- c. Hinweise, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind:
1. Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln (Art. 25) zur Förderung der Gesundheit der Bevölkerung,
 2. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Art. 38);
- d. Aufmachungen irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel den Anschein eines Heilmittels geben;
- e. Angaben oder Aufmachungen, die darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, der über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt;
- f. Angaben oder Aufmachungen irgendwelcher Art, die zu Verwechslungen mit Bezeichnungen führen können, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²¹, der GUB/GGA-Verordnung vom 2. September 2015²² für nicht landwirtschaftliche Erzeugnisse, nach einer analogen kantonalen Gesetzgebung oder nach einem die Schweiz bindenden völkerrechtlichen Vertrag geschützt sind;
- g. Hinweise, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über die Herkunft eines Lebensmittels im Sinne des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992²³ zu wecken;
- h. bei alkoholischen Getränken: Angaben, die sich in irgendeiner Weise auf die Gesundheit beziehen; vorbehalten sind die vom EDI festgelegten Bezeichnungen traditioneller alkoholischer Getränke;
- i. bei bewilligungspflichtigen Produkten: Hinweise mit Werbecharakter auf die durch das BLV erteilte Bewilligung.

³ Das EDI regelt:

- a. die Grenzen zulässiger Werbung;
- b. die zulässigen nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben.

⁴ Es kann Anforderungen an die Aufmachung sowie an die Umhüllung und Verpackung festlegen.

²¹ SR 910.12

²² SR 232.112.2

²³ SR 232.11

Art. 13 Verarbeitung und Vermischung bei Nichteinhaltung der Höchstwerte
Lebensmittel, welche die Höchstwerte nicht einhalten, dürfen nur weiterverarbeitet oder zur Behebung der Höchstwertüberschreitung vermischt werden, wenn dies der guten Verfahrenspraxis entspricht oder wenn das Lebensmittelrecht dies vorsieht.

Art. 14 Umschriebene Lebensmittel

¹ Das EDI kann zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz vor Täuschungen Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen umschreiben und für sie eine Sachbezeichnung und Anforderungen festlegen.

² Lebensmittel dürfen nur mit der Sachbezeichnung eines umschriebenen Lebensmittels bezeichnet werden, wenn sie der Umschreibung und den mit der Umschreibung verbundenen Anforderungen entsprechen.

2. Abschnitt: Neuartige Lebensmittel

Art. 15 Begriff

¹ Neuartige Lebensmittel sind Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 weder in der Schweiz noch in einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden und die unter eine der folgenden Kategorien fallen:

- a. Lebensmittel mit neuer oder gezielt veränderter Molekularstruktur, soweit diese Struktur in der Schweiz oder in einem Mitgliedsstaat der EU vor dem 15. Mai 1997 nicht in Lebensmitteln oder als Lebensmittel verwendet wurde;
- b. Lebensmittel, die aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden;
- c. Lebensmittel, die aus Materialien mineralischen Ursprungs bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden;
- d. Lebensmittel, die aus Pflanzen oder ihren Teilen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden; ausgenommen sind Lebensmittel, die eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in der Schweiz haben und aus Pflanzen oder einer Vielzahl von Pflanzen der gleichen Gattung bestehen, daraus isoliert oder hergestellt wurden mittels:
 1. herkömmlicher Vermehrungsverfahren, die vor dem 15. Mai 1997 in der Schweiz oder in einem Mitgliedsstaat der EU zur Lebensmittelerzeugung verwendet wurden, oder
 2. nicht herkömmlicher Vermehrungsverfahren, die vor dem 15. Mai 1997 in der Schweiz oder in einem Mitgliedsstaat der EU zur Lebensmittelerzeugung nicht verwendet wurden, aber keine wesentlichen Veränderungen der Zusammensetzung oder Struktur des Lebensmittels bewirken, die den Nährwert, die Verstoffwechselung oder den Gehalt an unerwünschten Stoffen beeinflussen;

- e. Lebensmittel, die aus Tieren oder aus Teilen von Tieren bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden; ausgenommen sind Lebensmittel aus Tieren, die mit herkömmlichen, vor dem 15. Mai 1997 angewendeten Zuchtverfahren gezüchtet wurden, sofern diese Lebensmittel eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in der Schweiz haben;
 - f. Lebensmittel, die aus von Tieren, Pflanzen, Mikroorganismen, Pilzen oder Algen gewonnenen Zell- oder Gewebekulturen bestehen, daraus isoliert oder hergestellt wurden;
 - g. Lebensmittel, bei deren Herstellung ein vor dem 15. Mai 1997 nicht herkömmliches Verfahren angewandt wurde, das bedeutende Veränderungen ihrer Zusammensetzung oder Struktur bewirkt, die ihren Nährwert, die Art ihrer Verstoffwechslung oder ihren Gehalt an unerwünschten Stoffen beeinflussen;
 - h. Lebensmittel, die aus technisch hergestellten Nanomaterialien bestehen;
 - i. Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe:
 - 1. auf die ein Herstellungsverfahren gemäss Buchstabe f angewandt worden ist, oder
 - 2. die technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten oder aus diesen bestehen;
 - j. Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 ausschliesslich in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet wurden und nun in anderen Lebensmitteln als in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden sollen;
 - k. Lebensmittel, die in der Schweiz oder in einem Mitgliedstaat der EU gemäss den Buchstaben b und d–f als neuartig gelten, aus der Primärproduktion nach Artikel 8 LMG stammen und eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in einem anderen Land als der Schweiz oder einem Mitgliedstaat der EU haben (neuartige traditionelle Lebensmittel).
- ² Nicht als neuartige Lebensmittel gelten:
- a. gentechnisch veränderte Lebensmittel;
 - b. Lebensmittel, die verwendet werden als:
 - 1. Lebensmittelenzyme gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 27 Absatz 4 Buchstabe b erlassenen Vorschriften über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln,
 - 2. Zusatzstoffe gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 23 erlassenen Vorschriften über Zusatzstoffe in oder auf Lebensmitteln,
 - 3. Lebensmittelaromen gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 23 erlassenen Vorschriften über Aromen,
 - 4. Extraktionslösungsmittel, die für die Herstellung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 27 Absatz 4 Buchstabe b erlassenen Vorschriften über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln verwendet werden sollen.

Art. 16 Inverkehrbringen

Neuartige Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden, wenn:

- a. das EDI sie in einer Verordnung als Lebensmittel bezeichnet hat, die in Verkehr gebracht werden dürfen; oder
- b. das BLV sie nach Artikel 17 bewilligt hat.

Art. 17 Bewilligung

¹ Die Bewilligung nach Artikel 16 Buchstabe b für neuartige Lebensmittel nach Artikel 15 Absatz 1 Buchstaben a–j wird erteilt, wenn:

- a. die Voraussetzungen nach Artikel 3 Absatz 1 erfüllt sind; und
- b. das neuartige Lebensmittel, sofern es ein bestehendes ersetzen soll, von diesem nicht derart abweicht, dass sein normaler Konsum für die Konsumentinnen und Konsumenten in Bezug auf die Ernährung nachteilig wäre.

² Sie wird in Abweichung von Artikel 5 Absätze 1 und 2 Buchstabe b für fünf Jahre und ohne Möglichkeit der Verlängerung erteilt. Sind die Voraussetzungen nach Absatz 1 weiterhin erfüllt, so wird das neuartige Lebensmittel nach Ablauf der Bewilligung als Lebensmittel, das nach Artikel 16 Buchstabe a in Verkehr gebracht werden darf, bezeichnet.

³ Für neuartige traditionelle Lebensmittel sieht das EDI erleichterte Bewilligungsanforderungen vor. Es erteilt die Bewilligung in der Form der Allgemeinverfügung. Wird das Gesuch abgewiesen, so erfolgt dies in der Form der Einzelverfügung.

⁴ Allgemeinverfügungen nach Absatz 3 werden unbefristet erteilt.

⁵ Das EDI regelt die Einzelheiten der Bewilligungsverfahren.

Art. 18 Verwendung neuartiger Lebensmittel als Zutat

¹ Neuartige Lebensmittel, die nach Artikel 16 in Verkehr gebracht werden dürfen, dürfen als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel eingesetzt werden.

² Auflagen für das neuartige Lebensmittel gelten für das zusammengesetzte Lebensmittel sinngemäss.

Art. 19 Neue Erkenntnisse über die Sicherheit neuartiger Lebensmittel

Wer ein neuartiges Lebensmittel herstellt, verarbeitet, einführt oder in Verkehr bringt, muss dem BLV unverzüglich und unaufgefordert neue Erkenntnisse über die Sicherheit des Lebensmittels melden.

3. Abschnitt: Lebensmittelbetriebe

Art. 20 Meldepflicht

¹ Wer mit Lebensmitteln umgeht, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

² Ausgenommen ist die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.

³ Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb, die Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben könnten, sowie die Betriebsschliessung.

Art. 21 Bewilligungspflicht

¹ Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde.

² Keine Bewilligung benötigen:

- a. Betriebe, die nur im Bereich der Primärproduktion tätig sind;
- b. Betriebe, die nur Transporttätigkeiten ausüben;
- c. Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern, für die keine Temperaturregelung besteht;
- d. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- e. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Lebensmittelbetriebe abgeben, wenn sie diese Lebensmittel davor lediglich lagern oder transportieren;
- f. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, wenn es sich dabei um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt;
- g. Betriebe, die nur Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, die sowohl Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als auch Fleisch-erzeugnisse, Gelatine, Kollagen, bearbeitete Mägen, bearbeitete Blasen, bearbeitete Därme, Grieben, ausgelassene tierische Fette, verarbeitete Fischer-erzeugnisse, Milchprodukte oder Eiprodukte enthalten;
- h. Betriebe, die nur Erzeugnisse aus der Imkerei herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben.

³ Die Bewilligung wird erteilt, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind.

⁴ Werden in einem bewilligten Betrieb Umbauten vorgenommen, die sich auf die Lebensmittelhygiene auswirken könnten, so ist dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

4. Abschnitt: Stoffe und Zusätze

Art. 22 Inhaltsstoffe

Das EDI beurteilt Inhaltsstoffe daraufhin, ob sie gesundheitsschädlich sind, und legt für sie Höchstwerte fest.

Art. 23 Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme

Das EDI regelt die Zulässigkeit sowie die Höchstwerte der einzelnen Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme.

Art. 24 Verarbeitungshilfsstoffe

¹ Das EDI kann die Beurteilung von Verarbeitungshilfsstoffen regeln.

² Es kann Höchstwerte festlegen.

Art. 25 Zusatz von Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln

¹ Lebensmitteln dürfen Vitamine und Mineralstoffe sowie sonstige Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt werden.

² Das EDI erlässt Anwendungsbeschränkungen und regelt die Höchstwerte.

Art. 26 Zusatz von Mikroorganismen zu Lebensmitteln

¹ Lebensmitteln dürfen Mikroorganismen zugesetzt werden, wenn dies für die Herstellung notwendig oder für die Erreichung einer spezifischen Eigenschaft des Lebensmittels erwünscht ist.

² Die zugesetzten Mikroorganismen müssen für Lebensmittelzwecke geeignet sein.

³ Das EDI kann weitere Anforderungen an Mikroorganismen festlegen.

5. Abschnitt: Technologische Verfahren

Art. 27 Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

¹ Lebensmittel, die sich dazu eignen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit biologischen, chemischen oder physikalischen Verfahren unterzogen werden.

² Die Verfahren sind so anzuwenden, dass sie:

- a. nicht zu gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln führen; und
- b. die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändern.

³ Lebensmittel, die verdorben oder nachteilig verändert sind, dürfen nicht mit Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit behandelt werden.

⁴ Das EDI regelt:

- a. für die Wärmebehandlungen, die Kühllhaltung und das Tiefgefrieren die Rahmenbedingungen und die Temperaturen;
- b. für die biologischen, chemischen und physikalischen Verfahren die technologischen Einzelheiten und die Anwendungsbedingungen.

Art. 28 Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen

¹ Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen bedarf der Bewilligung durch das BLV.

² Nicht als Behandlung mit ionisierenden Strahlen gilt die Bestrahlung von Lebensmitteln durch Mess- oder Prüfgeräte, wenn:

- a. die absorbierte Dosis folgende Werte nicht überschreitet:
 1. bei Prüfgeräten, bei denen Neutronen verwendet werden: 0,01 Gy,
 2. bei anderen Geräten: 0,5 Gy; und
- b. die maximale Strahlenenergie folgende Werte nicht überschreitet:
 1. bei Röntgenstrahlen: 10 MeV,
 2. bei Neutronen: 14 MeV,
 3. in den übrigen Fällen: 5 MeV.

³ Keine Bewilligung benötigt die Behandlung getrockneter aromatischer Kräuter und Gewürze mit ionisierenden Strahlen, wenn dies:

- a. zur Verminderung der Keimzahl oder zur Vermeidung des Befalls mit Schadorganismen erfolgt;
- b. nicht dazu führt, dass die mittlere total absorbierte Dosis 10 kGy überschreitet; und
- c. nach den Vorgaben des «Codex General Standard for Irradiated Foods»²⁴ und des «Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food»²⁵ des Codex Alimentarius durchgeführt wird.

⁴ Die Behandlung mit ionisierenden Strahlen wird nur bewilligt, wenn damit die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bezweckt wird.

⁵ Das EDI regelt die Anforderungen an die Bestrahlung von Lebensmitteln.

²⁴ www.codexalimentarius.org; General Standard for irradiated foods, Codex Stan 106-1983; zuletzt geändert 2003; www.codexalimentarius.org; Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; zuletzt geändert 2003.

²⁵ www.codexalimentarius.org; Code of Practice for Radiation Processing of Food (CAC/RCP 19-1979).

Art. 29 Entfernung von Oberflächenverunreinigungen an Lebensmitteln tierischer Herkunft

¹ Das EDI bezeichnet die zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen an Lebensmitteln tierischer Herkunft zulässigen Verfahren und legt die Anforderungen an diese Verfahren fest.

² Das BLV kann im Einzelfall weitere Verfahren vorläufig bewilligen. Es erteilt die Bewilligung, wenn:

- a. dies mit der guten Verfahrenspraxis vereinbar ist; und
- b. eine Gesundheitsgefährdung nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann.

³ Im Übrigen richtet sich das Bewilligungsverfahren nach den Artikeln 4–7.

6. Abschnitt: Gentechnisch veränderte Organismen**Art. 30** Begriff

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind Organismen, deren genetisches Material so verändert worden ist, wie dies unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt (Art. 5 Abs. 2 GTG).

Art. 31 Bewilligungspflicht

¹ Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden (GVO-Erzeugnisse) und die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, bedarf der Bewilligung durch das BLV.

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn die Erzeugnisse nach Absatz 1:

- a. nach dem Stand der Wissenschaft sicher sind;
- b. die Bestimmungen und Voraussetzungen nach den folgenden Gesetzen erfüllen:
 1. Tierschutzgesetz vom 16. Dezember 2005²⁶,
 2. USG,
 3. GTG,
 4. Epidemienengesetz vom 18. Dezember 1970²⁷,
 5. Landwirtschaftsgesetz vom 29. April 1998²⁸,
 6. Tierseuchengesetz vom 1. Juli 1966²⁹;

²⁶ SR 455

²⁷ SR 818.101

²⁸ SR 910.1

²⁹ SR 916.40

- c. zusätzlich die für sie relevanten umweltrechtlichen Anforderungen nach der Freisetzungsverordnung vom 10. September 2008³⁰ erfüllen; ausgenommen sind Erzeugnisse, die aus GVO gewonnen wurden.

³ Handelt es sich um Lebensmittel, die GVO sind oder solche enthalten, so leitet das BLV das Bewilligungsverfahren. Es erteilt eine Bewilligung nur dann, wenn das Bundesamt für Umwelt und das Bundesamt für Landwirtschaft dem Inverkehrbringen zustimmen.

⁴ Im Übrigen wird das Bewilligungsverfahren durch das EDI geregelt.

Art. 32 Toleranz

¹ Keine Bewilligung ist erforderlich für das Vorhandensein von Material nach Artikel 31 Absatz 1, wenn:

- a. das Material lediglich in geringen Anteilen vorhanden ist;
- b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials zu vermeiden; und
- c. nach dem Stand der Wissenschaft oder nach der Erfahrung eine Verletzung der Grundsätze nach den Artikeln 6–9 GTG ausgeschlossen werden kann.

² Das EDI legt fest, bis zu welcher Höhe Anteile im Sinne von Absatz 1 Buchstabe a als gering gelten. Es regelt das Verfahren zur Beurteilung, ob das Material die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

³ Das BLV nimmt die Prüfung vor. Es bestimmt in einer Verordnung das Material, das die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

Art. 33 Pflicht zur Dokumentation

¹ Wer Lebensmittel, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden:

- a. abgibt, hat die Abnehmerin oder den Abnehmer mit einer Dokumentation darauf hinzuweisen; diese Pflicht gilt nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten;
- b. einführt, hat dazu eine Dokumentation einzufordern.

² Auf die Dokumentation kann verzichtet werden, wenn:

- a. keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthält; und
- b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

³ Auf die Dokumentation kann nicht verzichtet werden für Mikroorganismen, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden.

⁴ Das EDI regelt den Inhalt der Dokumentation und die Aufbewahrungsfrist.

³⁰ SR 814.911

Art. 34 Trennung des Warenflusses

¹ Wer mit Lebensmitteln umgeht, die GVO sind oder solche enthalten, hat im Rahmen der guten Verfahrenspraxis Vorgaben festzulegen und Massnahmen zu ergreifen, um unerwünschte Vermischungen mit gentechnisch nicht veränderten Organismen zu vermeiden.

² Das EDI legt zu diesem Zweck die Anforderungen an ein geeignetes System zur Qualitätssicherung fest.

7. Abschnitt: Lebensmittel von Versuchstieren**Art. 35**

Lebensmittel, die von Tieren stammen, denen in klinischen Versuchen nicht zugelassene pharmakologisch wirksame Stoffe verabreicht wurden, dürfen nur mit Bewilligung des BLV in Verkehr gebracht werden.

8. Abschnitt: Kennzeichnung und Werbung**Art. 36** Vorverpackte Lebensmittel

¹ Wer ein vorverpacktes Lebensmittel abgibt, muss folgende Angaben machen:

- a. die Sachbezeichnung;
- b. die Zusammensetzung (Zutaten);
- c. das Allergiepotenzial des Lebensmittels oder seiner Zutaten;
- d. die Haltbarkeit;
- e. das Produktionsland des Lebensmittels;
- f. die Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten des Lebensmittels;
- g. eine Nährwertdeklaration;
- h. die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (z. B. Bestrahlung);
- i. Hinweise zur sachgemässen Verwendung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann.

² Die Angaben müssen angebracht werden:

- a. an gut sichtbarer Stelle;
- b. in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift;
- c. in mindestens einer Amtssprache des Bundes; sie können ausnahmsweise in einer andern Sprache abgefasst sein, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz dadurch genügend und unmissverständlich über das Lebensmittel informiert werden.

³ Das EDI regelt:

- a. bei welchen Zutaten eines Lebensmittels unter welchen Voraussetzungen deren Herkunft anzugeben ist;
- b. wie die Angaben nach Absatz 1 im Einzelnen zu erfolgen haben;
- c. die Grenzen der Zulässigkeit von Werbung.

⁴ Es kann für bestimmte Lebensmittelgruppen Ausnahmen von den Bestimmungen nach den Absätzen 1 und 2 vorsehen oder vorschreiben, dass bestimmte Lebensmittelgruppen mit zusätzlichen Angaben gekennzeichnet werden müssen.

Art. 37 Gentechnisch veränderte Lebensmittel

¹ Auf GVO ist hinzuweisen bei:

- a. Lebensmitteln, die GVO-Erzeugnisse sind;
- b. Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Mikroorganismen enthalten;
- c. Verarbeitungshilfsstoffen, die als solche abgegeben werden und GVO-Erzeugnisse sind;
- d. Mikroorganismen, die als solche abgegeben werden und gentechnisch verändert sind.

² Wurde bei der Lebensmittelherstellung auf die Anwendung von Gentechnik verzichtet, so ist ein Hinweis auf diesen Verzicht zulässig.

³ Das EDI regelt die Art und Weise der Kennzeichnung.

⁴ Es kann Ausnahmen von den Kennzeichnungspflichten nach den Absätzen 1 und 2 vorsehen.

Art. 38 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

¹ Das EDI legt fest, welche nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben verwendet werden dürfen.

² Das BLV kann nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben im Einzelfall bewilligen, wenn:

- a. anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass das betreffende Erzeugnis die angegebenen Eigenschaften aufweist; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch die Angabe nicht über die Eigenschaften des Lebensmittels getäuscht werden.

³ Für das Bewilligungsverfahren gilt Artikel 3 nicht.

⁴ Wissenschaftliche Daten und Informationen zur Bewilligung einer gesundheitsbezogenen Angabe dürfen ohne Zustimmung der Bewilligungsinhaberin oder des Bewilligungsinhabers während fünf Jahren ab Datum der Bewilligung nicht zugunsten einer anderen Gesuchstellerin oder eines anderen Gesuchstellers verwendet werden, wenn:

- a. die Bewilligungsinhaberin oder der Bewilligungsinhaber die wissenschaftlichen Daten und Informationen bei der Gesuchseinreichung als geschützt bezeichnet;
- b. die Bewilligungsinhaberin oder der Bewilligungsinhaber zum Zeitpunkt der Gesuchseinreichung ausschliesslichen Anspruch auf Nutzung der Daten und Informationen hat; und
- c. die gesundheitsbezogene Angabe ohne Vorlage dieser Daten nicht zugelassen worden wäre.

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.

² In jedem Fall sind schriftlich anzugeben:

- a. bei Lebensmitteln mit Fleisch domestizierter Huftiere, von Hausgeflügel und Fisch: die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres;
- b. die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (Art. 36 Abs. 1 Bst. h);
- c. die Angaben nach der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung vom 26. November 2003³¹.

³ Das EDI regelt:

- a. wie die Angaben nach den Absätzen 1 und 2 im Einzelnen zu erfolgen haben;
- b. unter welchen Voraussetzungen auf die Schriftlichkeit der Angaben verzichtet werden kann; Absatz 2 bleibt vorbehalten.

Art. 40 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Die Angaben über Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen so gehalten sein, dass die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zusammengesetzt und gekennzeichnet werden können.

Art. 41 Werbebeschränkungen für Säuglingsanfangsnahrung

¹ Die Werbung für Säuglingsanfangsnahrung darf nur in wissenschaftlichen Publikationen und in solchen, die der Säuglingspflege gewidmet sind, erscheinen.

² Sie darf nur wissenschaftliche und sachbezogene Informationen enthalten. Diese Information darf nicht implizieren oder suggerieren, dass Flaschennahrung der Muttermilch gleichwertig oder überlegen ist.

³¹ SR 916.51

³ Werbung, mit der die Konsumentinnen und Konsumenten direkt zum Kauf von Säuglingsanfangsnahrung angeregt werden sollen, wie das Verteilen von Proben, Rabattmarken, Zugabeartikeln oder Lockartikeln, sowie andere Werbemittel, die diesem Ziel dienen, wie besondere Auslagen, Sonderangebote oder Koppelungsgeschäfte, sind verboten. Dieses Verbot gilt analog auch für die Fernkommunikation.

⁴ Das Verteilen kostenloser oder verbilligter Erzeugnisse, Proben oder anderer Werbegeschenke an die Bevölkerung, insbesondere an schwangere Frauen, Mütter und deren Familienmitglieder, sei es direkt oder indirekt über Institutionen des Gesundheitswesens oder Beratungsstellen, ist verboten.

9. Abschnitt: Alkoholische Getränke: Abgabe- und Werbebeschränkung

Art. 42 Abgabe

¹ Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind.

² Am Verkaufspunkt ist gut sichtbar und in gut lesbarer Schrift darauf hinzuweisen, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auf das Mindestabgabalter gemäss der Lebensmittel- und der Alkoholgesetzgebung hinzuweisen.

Art. 43 Werbung

¹ Jede Werbung für alkoholische Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richtet, ist verboten. Verboten ist Werbung für alkoholische Getränke insbesondere:

- a. an Orten und Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden;
- b. in Publikationen, die sich hauptsächlich an Jugendliche wenden;
- c. auf Gegenständen, die hauptsächlich Jugendliche benutzen;
- d. auf Gegenständen, die an Jugendliche unentgeltlich abgegeben werden.

² Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben oder Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richten, oder entsprechend aufgemacht sein.

10. Abschnitt: Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken

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 lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein.

² Werden nicht vorverpackte Lebensmittel angeboten, so sind die Informationen nach Artikel 39 zu vermitteln.

³ Die Absätze 1 Buchstabe a und 2 gelten nicht für Lebensmittel, die in Automaten zum Verkauf angeboten werden.

3. Kapitel: Gebrauchsgegenstände

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 45 Abgabeverbot für mit Lebensmitteln verwechselbare Gebrauchsgegenstände

Gebrauchsgegenstände, bei denen aufgrund ihrer Form, ihres Geruchs, ihrer Farbe, ihres Aussehens, ihrer Aufmachung, ihrer Kennzeichnung, ihres Volumens oder ihrer Grösse vorhersehbar ist, dass sie mit Lebensmitteln verwechselt werden und dadurch die Gesundheit gefährden können, dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 46 Biozidprodukte in und an Gebrauchsgegenständen

¹ Gebrauchsgegenstände dürfen nur mit solchen Biozidprodukten behandelt und es dürfen ihnen nur solche Biozidprodukte absichtlich zugesetzt werden, deren Wirkstoffe in der Liste nach Anhang 1 oder 2 VBP³² für den entsprechenden Verwendungszweck aufgeführt sind.

² Für Gebrauchsgegenstände, die Biozidprodukte enthalten oder mit solchen behandelt sind, gelten die Artikel 30–31*b* und 62*c* VBP sinngemäss.

³ Für die Verwendung von Biozidprodukten bei kosmetischen Mitteln und Spielzeug legt das EDI strengere Beschränkungen fest.

Art. 47 Kennzeichnung, Werbung und Verpackung

¹ Zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmte Gebrauchsgegenstände müssen einschlägige Informationen aufweisen über die Gefahren, die von dem Produkt bei der normalen oder vernünftigerweise vorhersehbaren Verwendung

innerhalb der angegebenen oder vernünftigerweise vorhersehbaren Gebrauchsdauer ausgehen und die ohne entsprechende Warnhinweise nicht unmittelbar erkennbar sind.

² Die Angaben über Gebrauchsgegenstände müssen angebracht werden:

- a. an gut sichtbarer Stelle;
- b. in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift;
- c. in mindestens einer Amtssprache des Bundes; sie können ausnahmsweise in einer andern Sprache abgefasst sein, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz dadurch genügend und unmissverständlich über den Gebrauchsgegenstand informiert werden.

³ Hinweise irgendwelcher Art auf eine krankheitsheilende, -lindernde oder -verhütende Wirkung von Gebrauchsgegenständen (z. B. medizinische oder therapeutische Eigenschaften, desinfizierende oder entzündungshemmende Wirkungen) sind verboten.

⁴ Bei Zahn- und Mundpflegemitteln sind Hinweise auf kariesverhütende sowie auf andere zahnmedizinisch vorbeugende Eigenschaften erlaubt, wenn sie wissenschaftlich belegt werden können.

⁵ Das EDI regelt:

- a. die Einzelheiten der Kennzeichnung von Gebrauchsgegenständen sowie die Grenzen der Zulässigkeit von Werbung für diese;
- b. wie die Angaben auszugestalten und anzubringen sind;
- c. welche Anforderungen Aufmachung und Verpackung erfüllen müssen.

2. Abschnitt: Materialien und Gegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (Bedarfsgegenstände)

Art. 48 Begriff

¹ Materialien und Gegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (Bedarfsgegenstände) einschliesslich aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände sind Gebrauchsgegenstände, die dazu bestimmt sind oder bei denen erwartet werden kann, dass sie bei normaler oder vernünftigerweise vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln mittelbar oder unmittelbar in Berührung kommen.

² Nicht als Bedarfsgegenstände gelten ortsfeste Wasserversorgungsanlagen wie Trinkwasserleitungen.

Art. 49 Anforderungen

¹ Bedarfsgegenstände dürfen an Lebensmittel direkt oder indirekt Stoffe nur in Mengen abgeben, die:

- a. gesundheitlich unbedenklich sind;

- b. technisch unvermeidbar sind; und
 - c. keine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung oder Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen.
- ² Bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen ist die gute Herstellungspraxis zu beachten.
- ³ Das EDI regelt die Einzelheiten der Anforderungen.
- ⁴ Es kann regeln:
- a. die gute Herstellungspraxis für Bedarfsgegenstände;
 - b. dass bestimmte Bedarfsgegenstände nur mit Konformitätserklärungen in den Verkehr gebracht werden dürfen;
 - c. dass für bestimmte Bedarfsgegenstände Absatz 1 Buchstabe c nicht gilt.

Art. 50 Plastikrecyclingverfahren: Bewilligungspflicht

¹ Plastikrecyclingverfahren zur Herstellung von Bedarfsgegenständen bedürfen einer Bewilligung durch das BLV.

² Keiner Bewilligung bedürfen Recyclingverfahren nach guter Herstellungspraxis, bei denen Bedarfsgegenstände aus wiederverwertetem Kunststoff hergestellt werden, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Der Kunststoff wurde aus Monomeren und Ausgangsstoffen gefertigt, die mittels chemischer Depolymerisation von Materialien und Gebrauchsgegenständen aus Kunststoff erzeugt worden sind.
- b. Er wurde direkt am Produktionsstandort aus Produktionsverschnitt oder Produktionsresten gefertigt; er darf an einem anderen Standort verwendet werden.
- c. Er kommt hinter einer funktionellen Barriere zum Einsatz.

Art. 51 Plastikrecyclingverfahren: Bewilligungsvoraussetzungen

¹ Ein Plastikrecyclingverfahren wird bewilligt, wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Das Kunststoff-Ausgangsmaterial:
 - 1. weist eine Qualität auf, die garantiert, dass das Endprodukt den Anforderungen von Artikel 49 entspricht;
 - 2. stammt aus Bedarfsgegenständen, die den Anforderungen für den Kontakt mit Lebensmitteln entsprechen; und
 - 3. stammt entweder aus einem geschlossenen überwachten Produktionskreislauf, der gewährleistet, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen werden kann, oder es wurde durch eine geeignete wissenschaftliche Methode nachgewiesen, dass mit dem Plastikrecyclingverfahren Kontaminationen des Kunststoff-Ausgangsmaterials bis auf Konzentratio-

nen vermindert werden können, die keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

- b. Bezüglich der Qualität des wiederverwerteten Kunststoffes werden vorab Kriterien definiert, die gewährleisten, dass die Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff die Anforderungen nach Artikel 49 erfüllen.
- c. Für die Verwendung des recycelten Kunststoffes liegen Verwendungsbedingungen vor, die gewährleisten, dass die Bedarfsgegenstände aus wiederverwertetem Kunststoff die Anforderungen nach Artikel 49 erfüllen.
- d. Beim Plastikrecyclingverfahren kommt ein geeignetes Qualitätssicherungssystem zur Anwendung.

² Das EDI regelt die Anforderungen an das Qualitätssicherungssystem.

Art. 52 Plastikrecyclingverfahren: Bewilligungsverfahren

¹ Für das Bewilligungsverfahren sind die Artikel 3 und 5 Absätze 1 und 2 nicht anwendbar.

² Das EDI regelt:

- a. welche Dokumente den Bewilligungsgesuchen beizulegen sind;
- b. was der Inhalt einer Bewilligung zu sein hat.

3. Abschnitt: Kosmetische Mittel

Art. 53 Begriff

¹ Kosmetische Mittel sind Stoffe oder Zubereitungen, die dazu bestimmt sind, äusserlich mit bestimmten Teilen des menschlichen Körpers wie der Haut, dem Behaarungssystem, den Nägeln, den Lippen oder äusseren intimen Regionen oder mit den Zähnen und den Schleimhäuten der Mundhöhle in Berührung zu kommen, und zwar zu dem ausschliesslichen oder überwiegenden Zweck, diese zu reinigen, zu parfümieren, ihr Aussehen zu verändern, sie zu schützen, sie in gutem Zustand zu halten oder den Körpergeruch zu beeinflussen.

² Stoffe oder Zubereitungen, die dazu bestimmt sind, eingenommen, eingeatmet, injiziert oder in den menschlichen Körper implantiert zu werden, gelten nicht als kosmetische Mittel.

Art. 54 Anforderungen an Stoffe

¹ In kosmetischen Mitteln ist die Verwendung von Stoffen, die in Anhang II in Verbindung mit den übrigen Anhängen der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009³³ aufgeführt sind, verboten.

³³ Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. November 2009 über kosmetische Mittel, ABl. L 342 vom 22.12.2009, S. 59, in der in der EU jeweils verbindlichen Fassung.

² Die Verwendung von Stoffen, die in Anhang III in Verbindung mit den übrigen Anhängen der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 aufgeführt sind, ist nur unter den dort festgelegten Verwendungs- und Anwendungseinschränkungen und unter Angabe der dort festgelegten Warnhinweise erlaubt.

³ Die Verwendung von Farbstoffen, die in Anhang IV in Verbindung mit den übrigen Anhängen der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 aufgeführt sind, ist nur unter den dort festgelegten Verwendungseinschränkungen erlaubt.

⁴ Die Verwendung von Konservierungsstoffen, die in Anhang V in Verbindung mit den übrigen Anhängen der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 aufgeführt sind, ist nur unter den dort festgelegten Verwendungseinschränkungen erlaubt.

⁵ Die Verwendung von UV-Filtern, die in Anhang VI in Verbindung mit den übrigen Anhängen der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 aufgeführt sind, ist nur unter den dort festgelegten Verwendungseinschränkungen erlaubt.

⁶ Die Präambel der Anhänge II bis VI der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 ist anwendbar.

⁷ Das EDI regelt einzelne Abweichungen von den Absätzen 1–6.

Art. 55 Gute Herstellungspraxis

¹ Bei der Herstellung kosmetischer Mittel ist die gute Herstellungspraxis zu beachten.

² Das EDI kann Bestimmungen zur guten Herstellungspraxis erlassen.

Art. 56 Verpackungen

Die Verpackungen kosmetischer Mittel dürfen an diese nur Stoffe in Mengen abgeben, die gesundheitlich unbedenklich und technisch unvermeidbar sind und keine Veränderung der Zusammensetzung oder der organoleptischen Eigenschaften herbeiführen.

Art. 57 Produktinformationsdatei

¹ Im Rahmen der Selbstkontrolle ist vor dem ersten Inverkehrbringen eines kosmetischen Mittels eine Produktinformationsdatei zu erstellen oder erstellen zu lassen. Diese muss einen Sicherheitsbericht mit einer das Produkt betreffenden Sicherheitsbewertung enthalten.

² Das EDI kann Ausnahmen von der Pflicht nach Absatz 1 vorsehen. Es regelt, unter welchen Voraussetzungen solche Ausnahmen möglich sind.

Art. 58 Werbung

Das EDI regelt die Kriterien, denen die Werbung sowie die über die kosmetischen Mittel verbreitete Information zu entsprechen hat.

Art. 59 Tierversuche

¹ Kosmetische Mittel dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn deren endgültige Zusammensetzung oder einzelne Bestandteile dieser Zusammensetzung mit Tierversuchen getestet worden sind, um:

- a. die Einhaltung der Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung zu überprüfen; oder
- b. die kosmetische Wirkung der Zusammensetzung oder der verwendeten Substanzen zu beurteilen.

² Das BLV kann das Inverkehrbringen kosmetischer Mittel nach Absatz 1 bewilligen, sofern bezüglich der Sicherheit eines bestehenden Kosmetikbestandteils ernsthafte Bedenken bestehen. Eine Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. der Bestandteil weit verbreitet ist und nicht durch einen anderen Bestandteil mit ähnlicher Funktion ersetzt werden kann; und
- b. das spezifische Gesundheitsproblem für den Menschen begründet und die Notwendigkeit der Durchführung von Tierversuchen anhand eines detaillierten Forschungsprotokolls, das als Grundlage für die Bewertung vorgeschlagen wurde, nachgewiesen wird.

Art. 60 An Herstellung, Vertrieb, Abgabe oder Anwendung kosmetischer Mittel beteiligte Personen

¹ Das EDI regelt die Einzelheiten der Pflichten der an der Herstellung und am Vertrieb kosmetischer Mittel beteiligten Personen; dazu gehören auch Bestimmungen über das Aufbewahren und den Inhalt von Unterlagen zuhanden der Vollzugsbehörde.

² Es kann Anforderungen an die Fachkenntnisse folgender Personen aufstellen:

- a. Personen, die für kosmetische Mittel die Sicherheitsbewertung vornehmen;
- b. Personen, die kosmetische Mittel, die bei nicht sachgemässer Handhabung die Gesundheit gefährden können, anwenden oder abgeben.

**4. Abschnitt:
Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt****Art. 61** Allgemeine Anforderungen

¹ Gegenstände, die bei bestimmungsgemäsem oder üblicherweise zu erwartendem Gebrauch mit der Haut, den Haaren, den Schleimhäuten des Mundes oder den äusseren Genitalregionen in Berührung gelangen, wie Kleidungsstücke, Schmuck, Perücken, Zahnbürsten, Zahnstocher, Zahnseide, Bestecke, Windeln und Nuggis, dürfen Stoffe nur in Mengen abgeben, die gesundheitlich unbedenklich sind.

² Verboten ist der Zusatz von Substanzen, die den Erzeugnissen pharmakologische Wirkungen verleihen, wie Nikotin oder Desinfektionsmittel.

³ Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit von Gegenständen nach Absatz 1 fest. Dazu gehören auch Bestimmungen über die Migration toxischer oder allergener Stoffe, die von Gegenständen, die bestimmungsgemäss während längerer Zeit intensiv mit der Haut oder anderen Teilen des menschlichen Körpers in Berührung kommen, an diese abgegeben werden können.

Art. 62 Piercing, Tätowierung, Permanent-Make-up und verwandte Praktiken

¹ Betriebe, die Tätowierungen oder Permanent-Make-up anbieten, haben dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

² Das EDI legt Anforderungen fest an die Sicherheit von:

- a. Tätowierfarben und Farben für Permanent-Make-up;
- b. Apparaten und Instrumenten für Piercing, Tätowierung und Permanent-Make-up.

Art. 63 Afokale kosmetische Kontaktlinsen

¹ Afokale (brennpunktlose) kosmetische Kontaktlinsen dienen insbesondere der Veränderung der Augenfarbe oder der Form der Pupille und sind nicht für die Korrektur einer Fehlsichtigkeit bestimmt.

² Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit afokaler kosmetischer Kontaktlinsen fest.

Art. 64 Textile Materialien und Ledererzeugnisse

¹ Textile Materialien sind textile Gegenstände, die:

- a. bestimmungsgemäss direkt oder indirekt am Körper getragen werden, wie Kleidungsstücke, Perücken, Fasnachtskleider;
- b. zur Ausstattung und Auskleidung von Räumen bestimmt sind, wie Bettwäsche, Tischtücher, Möbelstoffe, Teppiche, Vorhänge.

² Das EDI kann Anforderungen an die Sicherheit textiler Materialien und von Ledererzeugnissen festlegen.

5. Abschnitt: Spielzeug und Gebrauchsgegenstände für Kinder

Art. 65 Begriff

Als Spielzeug gelten alle Gegenstände, die dazu bestimmt oder gestaltet sind, von Kindern bis vierzehn Jahren zum Spielen verwendet zu werden. Um als Spielzeug zu gelten, muss ein Gegenstand nicht ausschliesslich für den Zweck des Spielens vorgesehen sein.

Art. 66 Anforderungen an Spielzeug

¹ Spielzeug, einschliesslich der darin enthaltenen chemischen Stoffe, darf bei bestimmungsgemässen oder üblicherweise zu erwartendem Gebrauch und unter Berücksichtigung des üblichen Verhaltens von Kindern die Sicherheit oder Gesundheit der Benutzerinnen und Benutzer sowie Dritter nicht gefährden.

² Die Fähigkeiten der Benutzerinnen und Benutzer sowie gegebenenfalls von deren Aufsichtspersonen sind insbesondere bei solchem Spielzeug zu berücksichtigen, das dazu bestimmt ist, von Kindern unter drei Jahren oder von anderen bestimmten Altersgruppen verwendet zu werden.

³ Die auf Spielzeug angebrachten Etiketten und die beiliegenden Gebrauchsanweisungen müssen die Benutzerinnen und Benutzer oder deren Aufsichtspersonen auf die mit der Verwendung des Spielzeugs verbundenen Gefahren und Risiken sowie auf die Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung aufmerksam machen.

⁴ Das EDI regelt Folgendes:

- a. Es grenzt Spielzeug ab gegenüber Gegenständen, die nicht als Spielzeug gelten.
- b. Es legt die Anforderungen an die Sicherheit von Spielzeug fest.
- c. Es regelt die Pflichten der Herstellerin, der Importeurin und der Händlerin; dazu gehören auch Bestimmungen darüber, welche Unterlagen mit welchem Inhalt und wie lange zuhanden der Vollzugsbehörde zur Verfügung zu halten sind.
- d. Es regelt die Konformitätsbewertung und die Verwendung von Konformitätszeichen.

Art. 67 Gegenstände für Säuglinge und Kleinkinder

Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit von Gegenständen für Säuglinge und Kleinkinder fest.

Art. 68 Malfarben, Schreib-, Zeichen- und Malgeräte

Malfarben sowie Schreib-, Zeichen- und Malgeräte, die für Kinder bestimmt sind, müssen den Anforderungen von Artikel 66 Absatz 1 genügen.

6. Abschnitt: Aerosolpackungen**Art. 69** Begriff

Aerosolpackungen (Spraydosen) sind nicht wieder befüllbare Behälter aus Metall, Glas oder Kunststoff, einschliesslich des darin enthaltenen verdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gases mit oder ohne Flüssigkeit, Paste oder Pulver. Sie sind mit einer Entnahmeverrichtung versehen, die es ermöglicht, ihren Inhalt in Form von Gas oder in Gas suspendierten festen oder flüssigen Partikeln als Schaum,

Paste, Pulver oder in flüssigem Zustand austreten zu lassen. Sie können aus einer oder mehreren Kammern bestehen.

Art. 70 Anforderungen

Das EDI erlässt Vorschriften über die Sicherheit von Aerosolpackungen, namentlich über:

- a. ihre Beschaffenheit;
- b. die Treibmittel;
- c. die Kontrolle;
- d. den Transport und die Lagerung.

7. Abschnitt: Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge, Scherzartikel

Art. 71

Das EDI kann folgende Gebrauchsgegenstände umschreiben und die Anforderungen an deren Sicherheit festlegen:

- a. Kerzen;
- b. Streichhölzer und Feuerzeuge;
- c. Scherzartikel.

**8. Abschnitt:
Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper
in Kontakt zu kommen**

Art. 72

Für Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen (Art. 5 Bst. i LMG), kann das EDI festlegen:

- a. mikrobiologische, chemische und physikalische Kriterien;
- b. die zulässigen Mittel zu dessen Desinfektion;
- c. Höchstwerte für Rückstände von Desinfektionsmitteln;
- d. Anforderungen an die Ausbildung von Personen, welche die Desinfektion vornehmen;
- e. Anforderungen an Wasseraufbereitungsanlagen.

4. Kapitel: Selbstkontrolle

1. Abschnitt: Grundsätze

Art. 73 Verantwortliche Person

¹ Für jeden Lebensmittel- und jeden Gebrauchsgegenständebetrieb ist eine verantwortliche Person mit Geschäftsadresse in der Schweiz zu bezeichnen (Art. 2 Abs. 1 Ziff. 7).³⁴

² Ist keine solche bestimmt, so ist für die Produktesicherheit im Betrieb die Betriebs- oder Unternehmensleitung verantwortlich.

Art. 74 Pflicht zur Selbstkontrolle

¹ Die verantwortliche Person sorgt auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, die in ihrem Tätigkeitsbereich gelten, erfüllt werden.

² Sie überprüft die Einhaltung dieser Anforderungen oder lässt sie überprüfen und ergreift erforderlichenfalls umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen Massnahmen.

³ Sie sorgt dafür, dass nur Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in Verkehr gebracht werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.

⁴ Die Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.

⁵ Das EDI kann für einzelne Produktgruppen spezifische Verantwortlichkeiten festlegen.

Art. 75 Inhalt der Pflicht

Die Pflicht zur Selbstkontrolle beinhaltet insbesondere:

- a. bei Lebensmittelbetrieben:
 1. die Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis einschliesslich der Gewährleistung des Täuschungsschutzes,
 2. die Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System) oder von dessen Grundsätzen,
 3. die Probenahme und die Analyse,
 4. die Rückverfolgbarkeit,
 5. die Rücknahme und den Rückruf,
 6. die Dokumentation;
- b. bei Gebrauchsgegenständebetrieben:
 1. die Prüfung der Sicherheit der Gebrauchsgegenstände,

³⁴ Die Berichtigung vom 2. Mai 2017 betrifft nur den italienischen Text (AS 2017 2695).

2. bei Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln: die gute Herstellungspraxis,
 3. die Probenahme und die Analyse,
 4. bei Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Spielzeug: die Rückverfolgbarkeit,
 5. die Rücknahme und den Rückruf,
 6. die Dokumentation;
- 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.

2. Abschnitt: Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis

Art. 76 Gute Hygienepraxis

¹ Die gute Hygienepraxis bei Lebensmitteln umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie Endprodukten ausschliessen. Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius³⁵.

² Zur Sicherstellung der guten Hygienepraxis gehören insbesondere:

- a. die Gestaltung, Auslegung und Umgebung der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;
- b. der Unterhalt, die Reinigung und die Desinfektion sowie das Abfall-, Abwasser- und Schädlingsmanagement der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;
- c. die Prozessbeherrschung bei der Herstellung von Produkten aus Rohstoffen oder Halbfabrikaten;
- d. die Personalhygiene;
- e. die Schulung des Personals;
- f. der betriebsinterne und -externe Transport;
- g. die Kennzeichnung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie die Deklaration der Endprodukte.

³⁵ www.codexalimentarius.org; Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; zuletzt geändert 2003.

Art. 77 Gute Herstellungspraxis

¹ Die gute Herstellungspraxis umfasst:

- a. bei Lebensmitteln: Verfahren, die gewährleisten, dass aus Rohstoffen und Halbfabrikaten Produkte entstehen, die sicher sind und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht über den wahren Wert des Produktes täuschen;
- b. bei Gebrauchsgegenständen: diejenigen Aspekte, die gewährleisten, dass die Gebrauchsgegenstände in konsistenter Weise hergestellt und überprüft werden, damit sie den für sie geltenden Anforderungen entsprechen.

² Sie orientiert sich an den branchenüblichen Vorgaben.

3. Abschnitt:**Anwendung des HACCP-Systems oder der HACCP-Grundsätze****Art. 78** Pflicht und Ausnahmen

¹ Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder behandelt, muss ein oder mehrere Verfahren anwenden, die auf dem HACCP-System oder dessen Grundsätzen beruhen.

² Die Verfahren nach Absatz 1 sind in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden.

³ Keine Verfahren nach Absatz 1 sind erforderlich für:

- a. die Primärproduktion;
- b. Produzentinnen und Produzenten, die direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

Art. 79 HACCP-System und -Grundsätze

¹ Das HACCP-System ist ein System, das biologische, chemische und physikalische Gefahren, die für die Sicherheit der Lebensmittel bedeutsam sind, identifiziert, bewertet und beherrscht.

² Die HACCP-Grundsätze umfassen folgende Komponenten:

- a. Identifizierung und Bewertung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Mass reduziert werden müssen («hazard analysis» HA);
- b. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte auf den Prozessstufen, auf denen eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Mass zu reduzieren («critical control point(s)», CCP);
- c. Festlegung von Höchstwerten («critical limit») auf den genannten Prozessstufen zur Unterscheidung akzeptabler von inakzeptablen Werten zwecks Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung identifizierter Gefahren;

- d. Festlegung und Durchführung eines effizienten Systems zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte («monitoring»);
- e. Festlegung von Korrekturmassnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass an einem kritischen Kontrollpunkt die Sicherheit der Lebensmittel nicht mehr gewährleistet ist («corrective actions»);
- f. Festlegung eines Verfahrens zur Überprüfung, ob die Vorschriften nach den Buchstaben a–e eingehalten werden («verification»);
- g. Erstellen von Dokumenten und Aufzeichnungen, mit denen nachgewiesen werden kann, dass den Vorschriften nach den Buchstaben a–f entsprochen wird («documentation»).

³ Überprüfungen nach Absatz 2 Buchstabe f sind regelmässig durchzuführen. Sie sind unverzüglich durchzuführen, wenn eine Änderung des Produktionsprozesses die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels beeinträchtigen könnte.

⁴ Die Dokumente und Aufzeichnungen nach Absatz 2 Buchstabe g müssen der Art und Grösse des Unternehmens angemessen sein. Sie sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten und während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

4. Abschnitt: Branchenleitlinien

Art. 80

¹ Die Lebensmittelwirtschaft kann alternativ zur Erfüllung der Anforderungen nach den Artikeln 76–79 Branchenleitlinien erstellen, sofern damit die gleichen Ziele erreicht werden können.

² Die Branchenleitlinien bedürfen der Genehmigung durch das BLV.

³ Sie müssen mit den betroffenen Kreisen abgesprochen sein und:

- a. die einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius³⁶ berücksichtigen;
- b. die korrekte Umsetzung der Verfahren nach Artikel 78 Absatz 1 sicherstellen.

⁴ Sie können für Kleinbetriebe vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle festlegen.

³⁶ www.codexalimentarius.org; Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; zuletzt geändert 2003.

5. Abschnitt: Probenahmen und Analysen

Art. 81 Überprüfung der Selbstkontrollmassnahmen

¹ Die verantwortliche Person ist verpflichtet, das Funktionieren der Selbstkontrollmassnahmen durch Probenahmen und Analysen zu überprüfen oder überprüfen zu lassen.

² Die Überprüfung der Selbstkontrollmassnahmen hat in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu erfolgen.

³ Das EDI kann bestimmte Analyseverfahren für verbindlich erklären.

Art. 82 Eigene Zoonoseuntersuchungen

Lebensmittelbetriebe, die selber Untersuchungen auf Zoonoseerreger durchführen, die auch Gegenstand eines Überwachungsprogramms im Sinne von Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung vom 16. Dezember 2016³⁷ über den nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände sind, sind verpflichtet:

- a. Ergebnisse und isolierte Stämme während mindestens dreier Jahre aufzubewahren;
- b. den zuständigen Behörden auf Verlangen die Ergebnisse mitzuteilen oder Erregerisolate vorzulegen.

6. Abschnitt: Rückverfolgbarkeit

Art. 83

¹ Über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein müssen:

- a. Lebensmittel;
- b. Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen;
- c. Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden;
- d. Bedarfsgegenstände;
- e. kosmetische Mittel;
- f. Spielzeug.

² Wer mit Produkten nach Absatz 1 handelt, muss der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde Auskunft geben können darüber:

- a. von wem die Produkte bezogen worden sind; und
- b. an wen sie geliefert worden sind; ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

³⁷ SR 817.032

³ Wer mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, mit Sprossen oder mit Samen zur Erzeugung von Sprossen handelt, muss darüber hinaus sicherstellen, dass dem Lebensmittelbetrieb, dem die Produkte geliefert werden, und, auf Aufforderung, der zuständigen Vollzugsbehörde folgende Informationen zur Verfügung gestellt werden:

- a. eine genaue Beschreibung des Produkts;
- b. das Volumen oder die Menge des Produkts;
- c. Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, von dem das Produkt versendet wurde;
- d. Name und Adresse der bisherigen Eigentümerin oder des bisherigen Eigentümers, falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelbetrieb handelt, von dem das Produkt versendet wurde;
- e. Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, an den das Produkt versendet wird;
- f. Name und Adresse der neuen Eigentümerin oder des neuen Eigentümers, falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelbetrieb handelt, an den das Produkt versendet wird;
- g. eine Referenz zur Identifizierung der Partie, der Charge oder der Sendung;
- h. das Versanddatum.

⁴ Die Informationen nach den Absätzen 2 und 3 über Lebensmittel sind mindestens so lange zur Verfügung zu halten, bis angenommen werden kann, dass das Produkt konsumiert worden ist. Für die Gebrauchsgegenstände nach Absatz 1 Buchstaben d–f regelt das EDI die Dauer, während der die Informationen nach Absatz 2 zur Verfügung zu halten sind.

⁵ Wer Produkte aus einem Land einführt, das kein analoges System der Rückverfolgbarkeit kennt, ist dafür verantwortlich, dass deren Herkunft so weit rückverfolgbar ist, dass eine Gefährdung der Sicherheit der Produkte ausgeschlossen werden kann. Das Mass der Verantwortung bemisst sich nach dem Gefahrenpotenzial des Produkts.

7. Abschnitt: Rücknahme und Rückruf

Art. 84

¹ Stellt die verantwortliche Person eines Betriebs fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte, abgegebene oder vertriebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährdet haben oder gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, so muss sie unverzüglich:

- a. die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;

- b. die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme); und
- c. falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (Rückruf) und die Konsumentinnen und Konsumenten über den Grund des Rückrufs informieren.

² Hat sie Kenntnis davon oder Grund zur Annahme, dass lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Zusammenhang mit ihrem Lebensmittelbetrieb stehen, so hat sie dafür zu sorgen, dass Proben verdächtiger Lebensmittel oder Stämme isolierter Krankheitserreger erhalten bleiben und bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden.

³ Sie muss mit den Vollzugsbehörden zusammenarbeiten. Diese können verlangen, dass ihnen alle zum Beleg der Konformität mit den rechtlichen Vorgaben relevanten Informationen und Unterlagen zum betreffenden Produkt in einer Amtssprache des Bundes oder in englischer Sprache zur Verfügung gestellt werden.

⁴ Bei gesundheitsgefährdendem Trinkwasser und bei gesundheitsgefährdendem Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen, muss die verantwortliche Person:

- a. unverzüglich die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren; und
- b. in Zusammenarbeit mit dieser die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Massnahmen treffen.

8. Abschnitt: Dokumentation der Selbstkontrolle

Art. 85

¹ Das Selbstkontrollkonzept und die zu dessen Umsetzung ergriffenen Massnahmen sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren.

² Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.

³ Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren.

⁴ Das EDI kann die Einzelheiten der Dokumentation regeln.

5. Kapitel:

Ein-, Durch- und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 86 Einfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

¹ Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die in der Schweiz in Verkehr gebracht werden sollen, müssen bei der Einfuhr die lebensmittelrechtlichen Anforderungen

erfüllen. Das EDI kann Ausnahmen festlegen, insbesondere was den Zeitpunkt betrifft, an dem die Kennzeichnungsvorschriften eingehalten sein müssen.

² Das BLV kann vorschreiben, dass bestimmte Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nur eingeführt werden dürfen, wenn die zuständige Behörde des Ausfuhrlandes oder eine akkreditierte Stelle mittels einer Bescheinigung die Übereinstimmung des Lebensmittels oder Gebrauchsgegenstands mit der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung bestätigt.

³ Die Einlagerung in ein offenes Zolllager, in ein Lager für Massengüter oder in ein Zollfreilager gilt als Einfuhr.

Art. 87 Anmeldepflicht

Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate, Ausgangsprodukte und Stoffe, die zur Lebensmittelproduktion bestimmt sind, müssen bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr bei den Zollbehörden angemeldet werden. Vorbehalten bleiben besondere Bestimmungen in völkerrechtlichen Verträgen.

Art. 88 Ausfuhrbetriebe

¹ Betriebe, die Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder transportieren, die für die Ausfuhr bestimmt sind und die Vorschriften der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht erfüllen, haben der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden:

- a. die Art und die Menge der zur Ausfuhr bestimmten Waren;
- b. inwiefern die betreffenden Waren von der schweizerischen Gesetzgebung abweichen.

² Ein Betrieb nach Absatz 1 kann beim BLV ein Gesuch um Anerkennung als Ausfuhrbetrieb einreichen, wenn dies das Bestimmungsland für eine Einfuhr verlangt. Der Betrieb hat seinem Gesuch die massgeblichen gesetzlichen Vorschriften des Bestimmungslandes in einer Amtssprache des Bundes oder in englischer Sprache beizulegen.

Art. 89 Kennzeichnung von für die Ausfuhr bestimmten Produkten

¹ Für die Ausfuhr bestimmte Lebensmittel, die von den Vorschriften der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung abweichen, sind deutlich als für die Ausfuhr bestimmt zu kennzeichnen.

² Erzeugnisse, die mit einer nach schweizerischem Recht geschützten geografischen Bezeichnung ausgeführt werden, müssen den schweizerischen Vorschriften über die Verwendung der geografischen Bezeichnung entsprechen.

2. Abschnitt: Bei der Einfuhr verstärkt zu kontrollierende Lebensmittel

Art. 90 Einfuhrmodalitäten

¹ Wer Lebensmittel einführt, die nach Anhang 1 oder 3 der Verordnung vom 16. Dezember 2016³⁸ über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) verstärkt kontrolliert werden, muss der für die amtliche Kontrolle zuständigen Behörde elektronisch melden:

- a. das Datum und die Zeit der Ankunft der Sendung am bezeichneten Eingangsort sowie allfällige Verspätungen;
- b. die Art der Sendung.

² Einfuhren nach Absatz 1 haben über die Flughäfen Zürich oder Genf zu erfolgen.

³ Für die Meldung ist Teil I des Formulars von Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 669/2009³⁹ (gemeinsames Dokument; GDE) auszufüllen und der Vollzugsbehörde des Eingangsorts mindestens einen Arbeitstag vor Ankunft der Sendung zu übermitteln.

⁴ Die anmeldepflichtige Person darf Lebensmittel nach Absatz 1 erst nach der Freigabe durch das BLV zur Zollveranlagung nach Artikel 25 ZG⁴⁰ anmelden.

⁵ Sie muss in der Zollanmeldung die Nummer des GDE und die vom BLV anlässlich der Kontrolle festgesetzten Gebühren angeben.

⁶ Der für die amtliche Kontrolle zuständigen Behörde sind zur Verfügung zu stellen:

- a. ausreichend Personal- und Logistikressourcen zum Ausladen der Sendung;
- b. sofern eine repräsentative Probenahme mit Standard-Probenahmeausrüstung nicht möglich ist: geeignete Ausrüstung zur Probenahme (z. B. besondere Transportmittel oder Verpackungen).

⁷ Zusammengesetzte Lebensmittel, die weniger als 20 Prozent von Lebensmitteln nach Anhang 3 Ziffer 4 LMVV enthalten, werden nach dem Verfahren der Artikel 86 und 87 eingeführt.

Art. 91 Erforderliche Dokumente

¹ Verstärkt zu kontrollierende Lebensmittel nach Artikel 90 Absatz 1 dürfen nur dann in die Schweiz eingeführt werden, wenn das von der zuständigen Behörde in Teil II des Formulars von Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 669/2009⁴¹ ergänzte Dokument vorliegt.

³⁸ SR 817.042

³⁹ Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission vom 24. Juli 2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs und zur Änderung der Entscheidung 2006/504/EG, ABl. L 194 vom 25.7.2009, S. 11, in der in der EU jeweils verbindlichen Fassung.

⁴⁰ SR 631.0

⁴¹ Siehe Fussnote zu Art. 90 Abs. 3.

² Die Probenahme und die Analyse gemäss Teil II des Formulars von Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 669/2009 müssen nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 401/2006⁴² oder nach gleichwertigen Verfahren vorgenommen worden sein.

³ Für Lebensmittel, die wegen des Risikos einer erhöhten Aflatoxin-Kontamination verstärkt zu kontrollieren sind, muss nebst dem GDE eine Genusstauglichkeitsbescheinigung mit den Analyseergebnissen nach Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014⁴³ vorliegen. Die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss von einer bevollmächtigten Person einer in Artikel 5 Absatz 2 der genannten Durchführungsverordnung aufgeführten Stelle ausgefüllt, unterzeichnet und beglaubigt worden sein.

⁴ Die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss in einer Amtssprache des Bundes oder in englischer Sprache ausgestellt sein.

⁵ Sie ist während vier Monaten nach ihrer Ausstellung gültig.

6. Kapitel: Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und Entscheidverfahren

Art. 92 Übertragung der Rechtsetzungskompetenz

Das EDI legt fest, welche seiner administrativen oder technischen Vorschriften das BLV regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz anpassen kann.

Art. 93 Entscheidverfahren

¹ Ist die Kompetenz zur Rechtsetzung im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände an das EDI oder das BLV übertragen, so hört das EDI beziehungsweise das BLV vor einer Verordnungsänderung die interessierten Bundesstellen an.

² Kann sich das EDI oder das BLV mit anderen Bundesstellen nicht einigen, so eröffnet es diesen die vorgesehene Änderung. Jedes Departement kann innerhalb von 30 Tagen den Bundesrat zum Entscheid anrufen. Dieser entscheidet über die Änderung und beauftragt das EDI, die Verordnung entsprechend zu ändern.

⁴² Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmittel, ABl. L 70 vom 9.3.2006, S. 12; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 519/2014, ABl. L 147 vom 17.5.2014, S. 29.

⁴³ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014 der Kommission vom 13. August 2014 zur Festlegung besonderer Bedingungen für die Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel aus bestimmten Drittländern wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1152/2009, ABl. L 242 vom 14.8.2014, S. 4, in der in der EU jeweils verbindlichen Fassung.

7. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 94 Aufhebung und Änderung anderer Erlasse

¹ Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005⁴⁴ wird aufgehoben.

² Die Änderung anderer Erlasse ist im Anhang geregelt.

Art. 95 Übergangsbestimmungen

¹ Eine Übergangsfrist von einem Jahr ab Inkrafttreten dieser Verordnung gilt für:

- a. die Information über Lebensmittel, die offen in den Verkehr gebracht werden, sowie für Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Art. 39 und 44);
- b. das Verbot des Inverkehrbringens kosmetischer Mittel, wenn deren endgültige Zusammensetzung oder einzelne Bestandteile dieser Zusammensetzung mit Tierversuchen getestet worden sind (Art. 59);
- c. die Meldepflicht für Betriebe, die Tätowierungen oder Permanent-Make-up anbieten (Art. 62);
- d. das Bezeichnen einer verantwortlichen Person mit Geschäftsadresse in der Schweiz, wenn die verantwortliche Person bisher eine Geschäftsadresse oder Wohnsitz im Ausland hatte (Art. 73 Absatz 1);
- e. die Bestimmungen über bei der Einfuhr verstärkt zu kontrollierende Lebensmittel (Art. 90 und 91).

² Eine Übergangsfrist von vier Jahren ab Inkrafttreten dieser Verordnung gilt für die Zusammensetzung, Kennzeichnung und Werbung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, soweit nicht die Übergangsfrist nach Absatz 1 Buchstabe a gilt. Nach bisherigem Recht zusammengesetzte und gekennzeichnete Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände dürfen nach Ablauf der Übergangsfrist noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Das EDI kann für einzelne Bereiche abweichende Übergangsfristen vorsehen:

- a. zum Schutz der Gesundheit;
- b. wenn der Grundsatz der Verhältnismässigkeit dies gebietet.

⁴ Nach bisherigem Recht erteilte Bewilligungen bleiben gültig, es sei denn, solche Bewilligungen seien nach neuem Recht nicht mehr erforderlich.

⁵ Bewilligungen, die nach bisherigem Recht unbefristet erteilt worden sind, müssen bis zum 30. April 2021 erneuert werden. Sie erlöschen, wenn bis zu diesem Zeitpunkt kein Antrag auf Erneuerung gestellt wird.

⁴⁴ [AS 2005 5451, 2006 4909, 2007 1469 Anhang 4 Ziff. 47, 2008 789 4377 Anhang 5 Ziff. 8 5167 6025, 2009 1611, 2010 4611, 2011 5273 Art. 37 5803 Anhang 2 Ziff. II 3, 2012 4713 6809, 2013 3041 Ziff. I 7 3669, 2014 1691 Anhang 3 Ziff. II 4 2073 Anhang 11 Ziff. 3, 2015 5201 Anhang Ziff. II 2, 2016 277 Anhang Ziff. 5]

Art. 96 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

Anhang
(Art. 94 Abs. 2)

Änderung anderer Erlasse

Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:

...⁴⁵

⁴⁵ Die Änderungen können unter AS **2017 283** konsultiert werden.