

Das neue Lebensmittelrecht und seine Folgen für die Imker/-innen

Per 1. Mai 2017 hat der Bundesrat das neue Lebensmittelrecht mit dem Lebensmittelgesetz (LMG) und der Lebensmittelverordnung (LMV) in Kraft gesetzt. Für Imker/innen als Produzenten von Honig, Pollen und Gelée royale als Lebensmittel gilt es einiges zu beachten.

BRUNO REIHL, WILEN BEI WOLLERAU (bruno.reihl@vdrb.ch)



In der Schweiz kommen Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft nur in guter Qualität in den Verkauf. Geregelt wird dies im Lebensmittelrecht mit dem Lebensmittelgesetz und den nachfolgenden Verordnungen. Zuständig dafür ist das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), während die kantonalen Veterinärdienste und Lebensmittelämter für die Einhaltung, Überwachung und Sanktionierung bei Verstössen gegen die Vorschriften zuständig sind. Viele Tiere, Tier- und Pflanzenprodukte kommen aus der EU und Drittstaaten (zum Beispiel aus den USA oder aus China) in die Schweiz.

Ohne einheitliche Regeln wäre dieser Warenaustausch nicht so einfach möglich, und Qualitätsprobleme bei importierten Waren wären an der Tagesordnung.

Honig, Pollen und Gelée royale

Auch wir Imker produzieren Lebensmittel tierischen Ursprungs (Honig, Pollen und Gelée royale) und unterliegen ebenfalls dem schweizerischen Lebensmittelrecht genau wie Metzger oder Milchverarbeiter. Da wir nur etwa die Hälfte des Honigbedarfs in der Schweiz mit unseren Bienen produzieren können, wird die andere Hälfte des Honigs importiert. Es ist in

unserem eigenen Interesse, dass die importierten Honige die hohen Qualitätskriterien unseres einheimischen Honigs erfüllen müssen.

Neues Lebensmittelrecht

Seit dem 1. Mai 2017 gilt das neue Lebensmittelrecht und damit sofort die darin enthaltenden gesundheitsrelevanten Bestimmungen. Für die neuen Deklarationsvorschriften hingegen gilt ab der Einführung eine Übergangsfrist von vier Jahren. Niemand muss also überhastet seine Etiketten anpassen. Das neue Lebensmittelrecht basiert auf einer neuen Philosophie: Jeder darf Lebensmittel verkaufen,



wenn sie sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Dazu gehören insbesondere die Hygienevorschriften bei der Produktion und der Lagerung der Lebensmittel. Es braucht nicht wie bisher eine Zulassung für jedes einzelne Produkt. Dabei spielt die Selbstkontrolle des Lebensmittelproduzenten – das sind wir Imker und Imkerinnen – eine wichtige Rolle. Vereinfacht möchte ich das so formulieren: Früher war der Verkauf von Lebensmitteln generell verboten, ausser sie hatten eine Zulassung.

Im neuen Recht ist der Verkauf der Lebensmittel generell erlaubt, ausser sie sind nicht sicher oder entsprechen nicht den gesetzlichen Vorgaben.

Eine Folge der neuen Philosophie ist der geplante Verkauf von Insekten-Produkten, zum Beispiel des Insekten-Burgers und der Mehlwurmbällchen bei COOP. Im alten Recht hätte das ein langes Bewilligungsverfahren ausgelöst, aber heute kann diese «Food-Innovation» ganz schnell im Markt eingeführt und vom Konsumenten getestet werden.

Konsumentenschutz

Ein weiteres Ziel des neuen Lebensmittelrechts ist der Schutz des Konsumenten vor falschen Deklarationen oder täuschenden Werbeaussagen. Jeder kennt aus der Vergangenheit die Joghurt-Werbung mit den diversen gesundheitsfördernden Behauptungen. Neu dürfen nur wissenschaftlich bewiesene Wirkungen angepriesen werden, das gilt insbesondere auch für Kosmetika.

Honig-Deklarationsvorschriften

Zur Aufklärung des Konsumenten über den Inhalt eines Produktes gehört neu die obligatorische Nährwertdeklaration, das heisst der Kalorienwert pro Gramm. Für Honig besteht hier eine Ausnahme, die Angabe kann aber freiwillig erfolgen. Wie bisher darf beim Honig keine Heilwirkung

angepriesen werden. Gültige Bezeichnungen sind Blütenhonig, Honigtau-honig, Tropfhonig, Schleuderhonig oder Presshonig.

Zusätzlich kann eine **Sortenhonig-Bezeichnung** erfolgen, wenn dafür die spezifischen Voraussetzungen erfüllt sind. Der Honig kann auch durch topografische/geografische Namen regional zugeordnet werden. Auch Waldhonig ist ein Sortenhonig, für den eine elektrische Leitfähigkeit grösser als 0,8 mS/cm (mS=Millisievert) gilt. Der **Wassergehalt** darf neu 20 % nicht überschreiten, im alten Recht galt 21 % (Goldsiegel-Honige haben einen Wassergehalt unter 18,5 %). Für den **HMF-Gehalt** gilt weiterhin eine Obergrenze von 40 mg/kg (für Goldsiegel-Honige gilt kleiner als 15 mg/kg). Das **Enzym Diastase** im Honig wandelt Stärke-Moleküle in Zucker um, sein Wert muss mindestens 8 Schade betragen (Schade ist eine Einheit für die Enzymtätigkeit wie Celsius für die Temperatur). Für einige Honigsorten (Heidekraut, Erika, Linde, Teebaum etc.) gelten beim Wassergehalt, bei der Leitfähigkeit und vielem mehr andere Mindest- oder Grenzwerte, auf die hier aus Platzgründen nicht eingegangen werden kann.

Pollen und Gelée royale

Im neuen Lebensmittelrecht sind auch Pollen und Gelée royale geregelt. Getrockneter Pollen darf nur 8 % Wassergehalt haben. Das gilt auch für Bienenbrot. Das ist der von den Bienen gesammelte und in den Waben eingelagerte Pollen, der daraus geerntet wird. Gelée royale hat einen maximalen Wassergehalt von 70 %, sein Gehalt an 10-Hydroxydecansäure muss mindestens 1,4 % betragen.

Etiketten

Die Angaben auf den Etiketten mit der Bezeichnung des Honigs (siehe oben), Name des Imkers oder des Abfüllers, Warenlos, Mindesthaltbarkeitsdatum gelten wie bisher. Für die Angabe der Nettofüllmengen gelten Mindestgrößen für die Schrift: 1000 g-Glas, 500 g-Glas und 250 g-Glas: 4 mm und 50 bis 200 g-Gläser: 3 mm.

Viele Fragen der Imker beziehen sich darauf, ob der Hinweis für die

sachgerechte Verwendung auch für Honig obligatorisch ist, also zum Beispiel der Hinweis, dass kandierter Honig durch langsames Erwärmen im Wasserbad unter 40 °C wieder flüssig gemacht werden kann. Dies ist definitiv nicht der Fall, aber kann freiwillig erfolgen. Die meisten Imker/-innen haben diesen Hinweis sowieso auf ihren Honiggläsern.

Kontrollen und Selbstkontrollvorschriften

Das neue Lebensmittelrecht beschreibt auch ausführlich die Selbstkontrollvorschriften und die Rückverfolgbarkeit der Warenlose. Auch die Kontrollfristen durch die Behörden sind festgelegt. Für Imkereien gibt es die Kontrolle der Primärproduktion mit den Kontrollpunkten Hygiene in der Primärproduktion, Tierarzneimittel, Tiergesundheit und Tierverkehr, die mindestens alle 10 Jahre stattfinden soll und von den kantonalen Veterinärdiensten durchgeführt wird. Bei Verdacht auf Verstoss gegen das Lebensmittelrecht oder die Tierseuchenverordnung können Kontrollen jederzeit auch kurzfristig angesetzt werden. Dann kommt meist auch das kantonale Lebensmittelinspektorat zum Zug.^{1,2}

Kantonale Vorschriften

Neben dem neuen Lebensmittelrecht auf Ebene der Bundesgesetzgebung gibt es auch kantonale Vorschriften, die wir Imker zu beachten haben. Hier konnte ich nur einen Überblick über die wichtigsten Themen geben. Für Details muss jede und jeder selbst in den Originalgesetzestext³ der neuen Lebensmittelverordnung schauen. ◻

Literatur

1. Reihl, B. (2015) Kontrolle der Primärproduktion in der Imkerei (Teil I). *Schweizerische Bienen-Zeitung* 11: 11–12.
2. Reihl, B. (2015) Kontrolle der Primärproduktion in der Imkerei (Teil II). *Schweizerische Bienen-Zeitung* 12: 16–17.
3. <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143388/index.html>