

## Interpretationshilfen zur Lebensmittelgesetzgebung

### DIE KANTONSCHMIKER INFORMIEREN

Verschiedene Artikel der Lebensmittelgesetzgebung lassen einen gewissen Interpretationsspielraum zu. Um sicherzustellen, dass die Artikel in allen Kantonen gleich angewandt und vollzogen werden, hat der Verband der Kantonschemiker der Schweiz Interpretationshilfen zu verschiedenen Artikeln festgelegt. Seit 1996 werden diese im "Bulletin" des BAG in loser Reihenfolge unter der Rubrik "Die Kantonschemiker informieren" veröffentlicht.

Damit sollen die Interpretationen der Kantonschemiker allen Interessierten, insbesondere den Lebensmittelherstellern und -verteilern, zugänglich gemacht werden.

---

### Interpretationshilfe Nr. 18

---

<b>Titel:</b>	<b>Qualität von Baumüssen</b>
<b>Rechtsgrundlage:</b>	Art. 8 Abs. 2 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23.11.2005 (LGV) Art. 3 Abs. 1 Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüre-ähnliche Produkte vom 23.11.2005
<b>Ausgangslage:</b>	Wie viel fehlerhafte Nüsse werden toleriert?
<b>Auslegung:</b>	Von 100 Nüssen dürfen höchstens 15 Nüsse Fehler aufweisen, d.h. Proben mit mehr als 15 % fehlerhafter Nüsse werden beanstandet. Entsprechende Warenlose sind in dieser Form für die menschliche Ernährung nicht geeignet.
<b>Kommentar:</b>	<p>Nach Art. 8 Abs. 2 LGV dürfen Lebensmittel nicht verdorben, verunreinigt oder sonst im Wert vermindert sein. Nach Art. 3 Abs. 1 der Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte muss Obst frei sein von Fehlern, welche den Konsumwert beeinträchtigen. Eine Fehler-toleranz für Nüsse ist nicht festgelegt.</p> <p>Die Kantonschemiker der Schweiz haben in Anlehnung an die im 2002 revidierte Handelsnorm „UN/ECE STANDARD DF-01 concerning the marketing and commercial quality control of INSHELL WALNUTS moving in international trade between and to UN/ECE member countries“ die oben erwähnten Verordnungsartikel für Baumüsse mit der vorliegenden Interpretationshilfe konkretisiert.</p> <p>Als fehlerhaft gelten insbesondere Nüsse mit verschimmelten, verwurmtten, ranzigen oder ausgetrockneten Kernen sowie Nüsse mit ähnlichen Fehlern (z.B. ausgetriebene Keimlinge).</p> <p>Die häufigsten Ursachen für Fehler sind nicht sofortiges Auflesen der Nüsse, nicht fachgerechtes Waschen, ungenügendes Erlesen, nicht fachgerechtes Trocknen und unsachgemässes Lagern.</p>