



Antwort des Staatsrats auf einen parlamentarischen Vorstoss

Anfrage Nicolas Kolly / Louis Duc
**Pferdefleischlasagne, Situation der Kontrolle von
Fertiggerichten in unserem Kanton**

QA 3116.13

I. Anfrage

In letzter Zeit mussten wir aus den Medien erfahren, dass viele Fertiglasagne-Gerichte Pferdefleisch enthielten, obwohl sie als reines Rindfleisch bezeichnet waren. Die von den Medien unternommenen Nachforschungen zeigten, dass dieses Fleisch vor dem Verkauf über mehrere Zwischenhändler quer durch zahlreiche Länder transportiert wird. Eine solche Herstellung macht es schwierig, wenn nicht unmöglich, die Herkunft und die Qualität der Produkte in diesen Fertiggerichten zu kennen. Es geht nicht an, dass die Konsumentinnen und Konsumenten derart getäuscht werden. Auf der anderen Seite entstehen zahlreiche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit, wenn die Herkunft der Produkte unsicher ist. In der Schweiz waren ebenfalls mehrere Unternehmen von dieser Affäre betroffen: COOP hat in der Schweiz gewisse Produkte aus den Regalen entfernt, Nestlé und Aldi haben im Ausland Produkte aus dem Verkauf genommen.

Wir danken dem Staatsrat daher für die Beantwortung der folgenden Fragen:

1. Welche Kontrollen wurden vor diesem Skandal bei Fertigprodukten durchgeführt, die in Supermärkten verkauft werden?
2. Welche Art von und wie viele Kontrollen wurden seit dem Skandal vorgenommen? Falls zusätzliche Kontrollen gemacht wurden, wie waren die Ergebnisse?
3. Welche Pflichten müssen im Allgemeinen eingehalten werden betreffend die Kennzeichnung? Müssen insbesondere die Herkunft und die Fleischart angegeben sein?
4. Dürfen Grossverteiler Fertigprodukte aus Fleisch verkaufen, dessen Produktionsstandards bei weitem nicht den Standards entsprechen, die den Schweizer Landwirten auferlegt werden (beispielsweise Anwendung von Antibiotika beim Vieh)?

21. Februar 2013

II. Antwort des Staatsrates

- 1. Welche Kontrollen wurden vor diesem Skandal bei Fertigprodukten durchgeführt, die in Supermärkten verkauft werden?**

Das Lebensmittelrecht sieht in Art. 24 LMG (SR 817.0) vor, dass die Kontrollen in der Regel stichprobenweise und auf Risikobasis (gemäss Art. 56 LGV - SR 817.02) erfolgen. Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVW) entnimmt daher Lebensmittelproben (einschliesslich der Fertigprodukte) sowohl bei den Grossverteilern als auch in gewerblichen oder

industriellen Produktionsbetrieben. Die Kontrollen umfassen sowohl (chemische und mikrobiologische) Analysen der Zusammensetzung als auch die Überprüfung von Kennzeichnungen.

Was spezifisch die Untersuchung der Tierarten in Fleischzubereitungen betrifft, so verfügt das LSVW nicht über die zweckmässigen, molekularbiologischen Methoden. Im Rahmen der interkantonalen Vereinbarung zwischen den Westschweizer Kantonen kann das LSVW hingegen Proben den Waadtländer und Neuenburger Ämtern für Konsumentenschutz und Veterinärwesen (SCAV) unterbreiten, die diese Analysen für die Westschweiz durchführen.

Analysen zur Feststellung der Fleischarten werden seit Jahren durchgeführt. Im Jahr 2012 hat der Kanton Freiburg beispielsweise 21 Proben von Fleischzubereitungen mit Wild (Analysen vom SCAV VD durchgeführt) und 18 Kebabproben (Analysen vom SCAV NE durchgeführt) entnommen. Hingegen hat das LSVW vor Ausbruch des Skandals nicht spezifisch Proben von Fertiggerichten für die Untersuchung von Pferdefleisch entnommen.

2. Welche Art von und wie viele Kontrollen wurden seit dem Skandal vorgenommen? Falls zusätzliche Kontrollen gemacht wurden, wie waren die Ergebnisse?

Seit der Skandal bekannt wurde, wurden in verschiedenen Schweizer Kantonen rund hundert Proben diverser Produkte entnommen. Diese erste Massnahme wurde hauptsächlich von den Kantonen durchgeführt, die über die geeigneten Analysemethoden verfügen. Für die Westschweiz hat der Kanton Waadt eine erste Reihe von Probenahmen durchgeführt. Diese erste Kontrollserie hat keinen «positiven» Fall hervorgebracht, d.h. Fälle, bei denen Pferdefleisch in einem Produkt gefunden wird, bei dem das Vorhandensein von Rindfleisch erwähnt wird. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) und das Bundesamt für Gesundheit (BAG) stellten diese Ergebnisse an einer Medienorientierung in Bern vor. Ausserdem wurde eine Medienmitteilung veröffentlicht.

In einem zweiten Schritt hat das BAG eine zusätzliche Kontrollkampagne durchgeführt. Freiburg entnahm rund zehn Proben zur Identifizierung der Fleischarten. In der Westschweiz führt das SCAV VD alle Analysen durch.

Ausserdem wurden Pferdefleischproben entnommen, um sie auf Rückstände diverser Behandlungssubstanzen zu untersuchen. Das SCAV GE kümmert sich um diese Untersuchungen. Die Ergebnisse sind derzeit noch nicht bekannt.

3. Welche Pflichten müssen im Allgemeinen eingehalten werden betreffend die Kennzeichnung? Müssen insbesondere die Herkunft und die Fleischart angegeben sein?

Die Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV: SR 817.022.21) definiert die Hinweise, die auf der Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln enthalten sein müssen. Zusätzlich zu diesen Bestimmungen gelten jene der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR 817.022.108), falls es sich um Fleisch, um Fleischzubereitungen oder um Fleischerzeugnisse handelt.

Das Verzeichnis der Zutaten muss, in mengenmässig absteigender Reihenfolge, alle Zutaten enthalten, die bei der Herstellung des Lebensmittels verwendet wurden. Diese Zutaten müssen gemäss ihrer Sachbezeichnung deklariert werden. Die Sachbezeichnung für Fleisch muss sich zusammensetzen aus einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt. Je nach den

verwendeten Zutaten aus Fleisch, werden sie wie folgt angegeben: «...-Fleisch», «...-Fett», «Speck, Schwarte, Blut», ...

Für die Angabe des Produktionslandes gelten die Bestimmungen von Art. 16 LKV (SR 817.022.21):

Art. 16 Bei Rohstoffen

¹ Das Produktionsland von Rohstoffen in Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn:

- a. **der Anteil des Rohstoffs am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt;**
- b. das Produktionsland des Rohstoffs nicht mit dem für das Lebensmittel angegebenen Produktionsland übereinstimmt; und
- c. in der Sachbezeichnung oder der übrigen Kennzeichnung des Lebensmittels ein Hinweis enthalten ist, der darauf schliessen lässt, dass der Rohstoff aus dem Land stammt, das als Produktionsland des Lebensmittels angegeben wird.

4. Dürfen Grossverteiler Fertigprodukte aus Fleisch verkaufen, dessen Produktionsstandards bei weitem nicht den Standards entsprechen, die den Schweizer Landwirten auferlegt werden (beispielsweise Anwendung von Antibiotika beim Vieh)?

Die Bestimmungen des Lebensmittelrechts gelten für alle Lebensmittelbetriebe gleich. Es gibt keine Ausnahmen für die Grossverteiler.

16. April 2013