



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

# Zulassung von Listex in der Schweiz

**Martin Haller**

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV



# Zulassung oder zulässig?

Unter Zulassung wird in der Regel ein aktiver Schritt verstanden: Es wird um eine Bewilligung nachgefragt und diese wird dann bestenfalls erteilt.

Zulässigkeit hingegen bezeichnet eine aktuelle, lebensmittelrechtliche Situation: Es muss keine Bewilligung nachgefragt werden.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

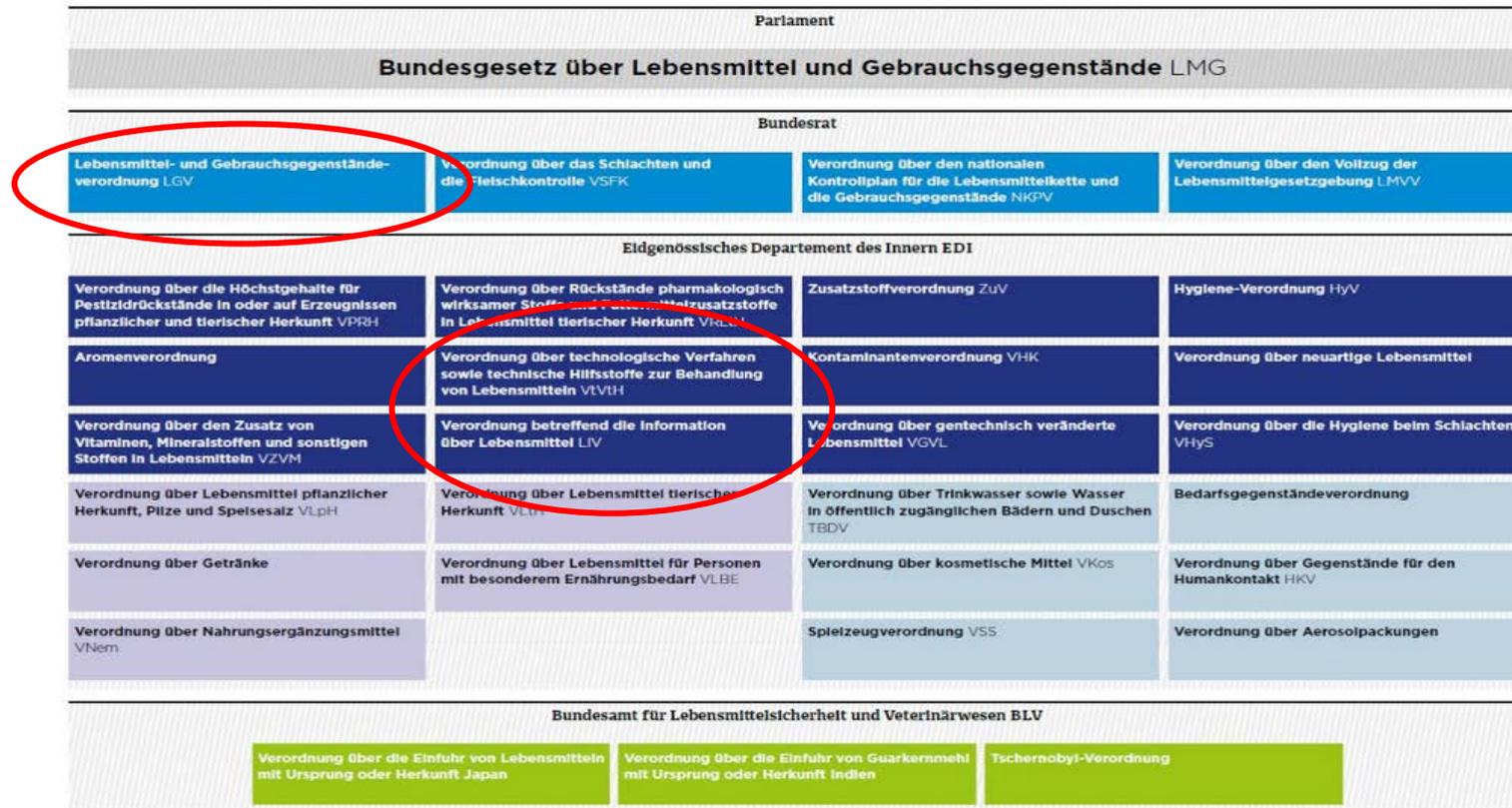
# Zulässigkeit von Listex in der Schweiz

**Martin Haller**

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und  
Veterinärwesen BLV



# Wie ist Listex geregelt?





# Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

## *Artikel 27, Absatz. 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.



# Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

## *Absatz 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



# Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

## *Absatz 4:*

Das EDI regelt:

- a. ....
- b. für die biologischen, chemischen und physikalischen Verfahren die technologischen Einzelheiten und die Anwendungsbedingungen.



## ***Verordnung des EDI über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln (VtVtH)***

### ***Artikel 3, Absatz 1***

Bei der Anwendung technologischer Verfahren und bei Behandlungen zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit hat die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebes zu gewährleisten, dass:

- a. die behandelten Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich bleiben; und
- b. sich die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der behandelten Lebensmittel möglichst wenig verändern.



## ***Verordnung des EDI über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln (VtVtH)***

### ***Absatz 2:***

Die Anwendung der Verfahren und der Behandlungen müssen im Rahmen der Selbstkontrolle in die gute Herstellungspraxis (GHP) und in die Verfahren nach dem Konzept der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-Konzept) integriert werden.



## ***Verordnung des EDI über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln (VtVtH)***

### ***Absatz 3:***

Bei der Anwendung von Verfahren und bei Behandlungen nach Anhang 2 gelten zusätzlich die dort beschriebenen Anwendungsbedingungen



## ***Verordnung des EDI über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln (VtVtH)***

### ***Anhang 2:***

Anwendungsbedingungen für Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

Nummer	Verfahren	Verwendungsbedingungen
1.2	Behandlung von Lebensmitteln mit Bakteriophagen gegen Listerien	Eine Suspension von Bakteriophagen, die sich in Listerien, im speziellen in <i>Listeria monocytogenes</i> , als Wirtszellen vermehren und diese gezielt abtöten. Das Produkt kann bei der Herstellung von Käse als Prophylaxemassnahme gegen Listerien eingesetzt werden. Das wesentliche Einsatzgebiet soll jedoch bei der Vorbeugung von Kontaminationen und nicht bei der nachträglichen Behandlung liegen.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV**

# Aber...



## ***Verordnung des EDI über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln (VtVtH)***

### *Artikel 5: Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen*

Zulässig für die Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser sind die Verfahren nach Anhang 4:



# Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen

## Anhang 4

Verfahren	Verwendungsbedingungen
1 Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen bei Rinderschlachtkörpern	Es gilt der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 101/2013
2 Verwendung von wieder-aufbereitetem Heisswasser zur Entfernung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen bei Schlachtkörpern	Es gilt der Anhang der Verordnung (EU) 2015/1474



# Weshalb diese Ausnahme?

Bilaterales Landwirtschaftsabkommen Schweiz-EU vom  
21. Juni 1999

Vereinfachung des Handels durch Zollabbau sowie die  
Angleichung der technischen Vorschriften

Erfasst u.a. Wein, die Kennzeichnung von Spirituosen, Bio-  
Produkte sowie Lebensmittel tierischer Herkunft



# Aber der Käse?

Mit der Einführung des neuen Lebensmittelrechts 1. Mai 2017 wurde das Positivprinzip aufgehoben und damit auch die Möglichkeit für Ausnahmegewilligungen wie es die Listex-Zulassung bei Käse darstellt.

Damit dieser Anwendungsfall beibehalten werden konnte, wurde er als Spezialfall in den Anhang der VtVtH aufgenommen.



# Fazit

*Bakteriophagen können im Rahmen eines Verfahrens zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit bei Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs eingesetzt werden.*



# Und die Kennzeichnung?

Die Kennzeichnung richtet sich nach Anhang 2 der Verordnung betreffend Information über Lebensmittel (LIV)

Die Sachbezeichnung des Lebensmittels ist zu ergänzen durch **Angaben** zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder **zur besonderen Behandlung**, die es erfahren hat, wie pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert, sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, die Konsumentinnen und Konsumenten irrezuführen.

Teil A, Ziffer 1, Anhang VI Verordnung (EU) Nr. 1169/2011



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI  
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

**Martin Haller**, Dipl. Ing. FH Lebensmitteltechnologie  
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

Schwarzenburgstrasse 155  
3003 Bern, Schweiz

Tel. +41 58 464 90 70  
Martin.haller@blv.admin.ch  
www.blv.admin.ch