

Update Schweizer Lebensmittelrecht

Evelyn Kirchsteiger-Meier
Dozentin Qualitätsmanagement,
Lebensmittelsicherheit,
Lebensmittelrecht
Fachstelle QM und Lebensmittelrecht

Homepage:
http://www.ilgi.zhaw.ch/qm_lebensmittelrecht
E-Mail: meev@zhaw.ch

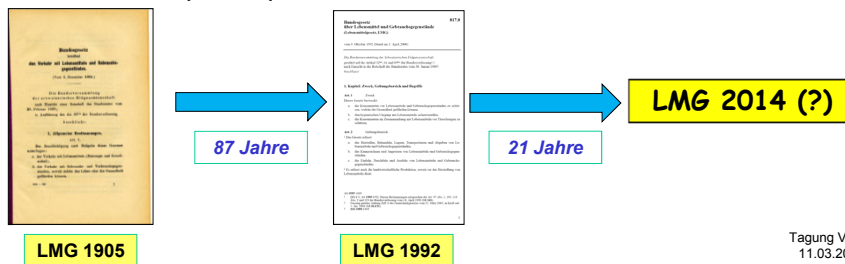
Inhalte des Referats

- **Stand Totalrevision Lebensmittelgesetz (LMG)**
- **Verordnungsrecht: aktuelle Revisionen;**
Fokus auf:
 - **Teilrevision Lebensmittel- und**
Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
 - **Teilrevision Verordnung über die**
Kennzeichnung und Anpreisung von
Lebensmitteln (LKV)
 - **Totalrevision Zusatzstoffverordnung (ZuV)**
- **Problematik der Lebensmittelverschwendung:**
Gedanken aus lebensmittelrechtlicher Sicht



Geschichte des Lebensmittelgesetzes (LMG)

- 1905 beschlossen durch NR und SR
- 1906 vom Volk angenommen
- 1909 in Kraft gesetzt
- 1992 vollständig überarbeitetes LMG, 1995 in Kraft gesetzt
- 2009 Revisionsentwurf und Vernehmlassung
- 2011 Verabschiedung der Botschaft zum Entwurf des LMG durch Bundesrat
- Ab Jan. 2012: Beratungen in der vorbereitenden Kommission des Nationalrates (SGK-N)



Stand Revision neues LMG

Die Kommission für soziale Sicherheit und Gesundheit des Nationalrates (SGK-N) hat die Detailberatung des Lebensmittelgesetzes abgeschlossen und den Entwurf in der Gesamtabstimmung mit 17 zu 2 Stimmen bei 5 Enthaltungen angenommen.

Der Entwurf des Lebensmittelgesetzes, zu dem 20 Minderheitsanträge eingereicht wurden, ist nun bereit für den Nationalrat.

Weitere Infos unter

<http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/05022/07826/index.html?lang=de>
[18.02.2013]

http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20110034
[18.02.2013]

Revision LMG: Diskussionspunkte in der Beratung der zuständigen Kommission (1)

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



- Eine Minderheit wollte nicht auf den Entwurf eintreten.
- Eine Minderheit wollte die Rückweisung der Vorlage an den Bundesrat zur vollständigen Überarbeitung. Damit verbunden war der Auftrag, eine KMU-freundliche Vorlage auszuarbeiten, die sich an folgenden Vorgaben zu orientieren habe:
 - Übernahme nur des unumgänglichen EU-Rechts
 - Abbau - statt weitere Erhöhung - des administrativen Aufwands und der Gebühren
 - Verhältnismässigkeit von einheitlichen Kontrollen durch den Vollzug
 - Verzicht auf die Einführung von Prangersystemen
 - Gleichbehandlung aller Branchen

Tagung VDB
11.03.2013
Seite 5

Revision LMG: Diskussionspunkte in der Beratung der zuständigen Kommission (2)

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Anträge der SGK-N in Bezug auf:

- Geltungsbereich des LMG
- Angabe des Produktionslandes
- Besondere Kennzeichnungsvorschriften
- Selbstkontrolle
- Bescheinigung über die Konformität mit den lebensmittelrechtlichen Vorgaben

Kanton Zug:



Quelle: <http://www.parlament.ch/sites/doc/CuriaFolgesseite/2011/20110034/N1%20D.pdf>
[14.02.2013]

Tagung VDB
11.03.2013
Seite 6

Aktuelle Revisionen im Verordnungsrecht: Eröffnung des Anhörungsverfahrens am 13.12.2012 (bis 15.03.2013)

Teilrevisionen:

- **LGV**
- FIV
- **LKV**
- Verordnung über Trink-, Quell- und Mineralwasser
- Verordnung über Speziallebensmittel
- Verordnung über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Verordnung über alkoholfreie Getränke
- Verordnung über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln
- Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Totalrevisionen:

- Verordnung über alkoholische Getränke, VAlkG
- **ZuV**

→ Ziel dieser Revisionen ist die Anpassung an das europäische Recht sowie an den aktuellen Stand der Wissenschaft und Technik.

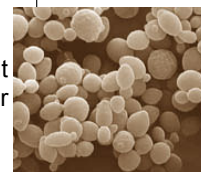
Weitere Infos unter <http://www.lm-revisionen.admin.ch> [18.02.2013]

LGV: Neuer Art. 18 a «Zusatz von Mikroorganismen zu Lebensmitteln»

Erläuterungen zum Revisionsentwurf:

Art. 18a LGV

Lebensmittel, die seit Jahrhunderten mit Hilfe von MO hergestellt werden, die traditionellen, fermentierten Lebensmittel, sind in der Schweiz zum Grossteil als Lebensmittel umschrieben, es bestehen jedoch nur sehr allgemeine Anforderungen an die eingesetzten MO („geeignete, gesundheitlich unbedenkliche Kulturen von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen“). Daneben gibt es eine zunehmende Anzahl von Lebensmitteln, welchen MO aus verschiedenen Gründen (bspw. Geschmack, Textur, Konservierung, ernährungsphysiologische Ergänzung) zugesetzt werden. Falls derartige Lebensmittel nicht unter eine der umschriebenen Lebensmittelkategorien fallen, müssen diese bewilligt werden. Mit dem Art. 18a LGV «Zusatz von Mikroorganismen zu Lebensmitteln» wird nun eine eigene Kategorie definiert.



(Bildquelle:brauag.de)

=> Hersteller von MFC (microbial food cultures) fallen nun ebenfalls unter das Lebensmittelgesetz und sind gemäss Art. 12 LGV meldepflichtig.

LKV:
**Geplante Änderungen bei der
Kennzeichnung von Lebensmitteln**

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Grundsätzlich wurden diejenige Änderungen vorgenommen, welche nach Publikation der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 («Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV») bei der Etikettierung zu Handelshemmnissen führen könnten.

Siehe auch Revisionsentwurf und Erläuterungen unter:
<http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/05022/13566/index.html?lang=de>
[14.02.2013]

Tagung VDB
11.03.2013
Seite 9

LKV:
Gebrauchsanleitung

Art. 2 Abs. 1 lit. p LKV

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Revisionsentwurf:
Art. 2 Abs. 1 lit. p LKV
*Gebrauchsanleitung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet **oder aufbewahrt** werden kann.*

Beispiel: «Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren».

Tagung VDB
11.03.2013
Seite 10

LKV: Bezeichnung von Aromen

Art. 6 Abs. 8 LKV

Erläuterungen zum Revisionsentwurf:

Art. 6 Abs. 8 und 8bis LKV

Die Kennzeichnung von Aromen und die Verwendung des Begriffs «natürlich» wurden gemäss Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 übernommen.

Neu müssen Raucharomen als solches oder mit einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung deklariert werden. Werden Chinin oder Koffein als Aromen eingesetzt, so müssen diese neu mit «Aroma/Aromen» und ihrer genaueren Bezeichnung angegeben werden.

LKV: Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Art. 8 LKV

Erläuterungen zum Revisionsentwurf:

Art. 8 Abs. 1, 2^{bis}, 3 und lit. e LKV

Neu müssen allergene Zutaten explizit hervorgehoben werden (**Schriftart**, *Schriftstil*, **Hintergrundfarbe**, andere geeignete Mittel). Allergene Zutaten dürfen zudem nicht mehr zusammengefasst werden, es muss einzeln auf den allergenen Stoff hingewiesen werden.

Beispiel: Hüppen gefüllt mit Haselnuss-Trüffelmasse
Weizenmehl, Zucker, **Vollmilchpulver**, Emulgator (**Sojalecithin**), **Volleipulver** (Bodenhaltung), Speisesalz; Füllung aus Haselnuss-Trüffelmasse (62%): Zucker, **Haselnüsse** (27% in der Füllung), Kakaomasse, Kakaobutter, **Magermilchpulver**, Emulgator (**Sojalecithin**), Vanille, Aroma (Vanillin).

Kann Spuren von **Mandeln** enthalten.

LKV:
**Gekühlte und tiefgekühlte
Lebensmittel** Art. 18 LKV

Erläuterungen zum Revisionsentwurf:

Art. 18 Abs. 2bis LKV

Durch das Einfrieren und das spätere Auftauen von bestimmten Lebensmitteln, insbesondere Fleisch und Fischereierzeugnissen, wird ihre mögliche Weiterverwendung eingeschränkt und möglicherweise auch ihre Sicherheit, ihr Geschmack und ihre äussere Beschaffenheit beeinträchtigt. Deshalb sollten die Konsumentinnen und Konsumenten über den Zustand von Lebensmitteln, die aufgetaut wurden, ausreichend informiert werden. Bei anderen Erzeugnissen wie Butter oder Teiglingen hat das Einfrieren keine derartigen Auswirkungen, hier muss die Sachbezeichnung nicht mit dem Hinweis «aufgetaut» ergänzt werden.

LKV:
Nährwertkennzeichnung (1)

Art. 22 – 29 LKV

Erläuterungen zum Revisionsentwurf:

Art. 22 ff. LKV

Mit der Verordnung (EU) 1169/2011 wurde die Nährwertkennzeichnung für obligatorisch erklärt; in der Schweiz wird vorläufig von einer obligatorischen Nährwertkennzeichnung abgesehen (bedeutende Bürde für KMU's).

Die Reihenfolge der Nährwertkennzeichnung wurde geändert. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen in der Nährwertkennzeichnung diejenigen Nährstoffe zuoberst finden, welche einen ungünstigen Einfluss auf die Gesundheit haben können. Zudem soll in Zukunft Salz deklariert werden, damit der Zusammenhang zur Gesundheit besser ersichtlich ist. Die Angabe von Natrium - obschon wissenschaftlich korrekt - war für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht sehr aussagekräftig.

LKV: Nährwertkennzeichnung (2)

Art. 22 – 29 LKV

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Nährwertkennzeichnung gemäss Anhang XV Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 («Big 7» plus freiwillige mögliche Ergänzungen)

ABFASSUNG UND DARSTELLUNG DER NÄHRWERTDEKLARATION

In der Nährwertdeklaration sind für die Energiewerte (Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal)) und für die Masse (Gramm (g), Milligramm (mg) oder Mikrogramm (µg)) folgende Maßeinheiten zu verwenden und die entsprechenden Angaben müssen in der nachstehenden Reihenfolge erscheinen:

Energie	kJ/kcal
Fett	g
davon:	
— gesättigte Fettsäuren	g
— einfach ungesättigte Fettsäuren	g
— mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon:	
— Zucker	g
— mehrwertige Alkohole	g
— Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	in Anhang XIII Teil A Nummer 1 angegebene Maßeinheiten

Beispiel:

Nährwertangaben je 100 g	
Energie	1344 kJ 320 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	60,1 g
davon Zucker	26,3 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,07 g

Tagung VDB
11.03.2013
Seite 15

LKV: Lebensmittel mit Zusatz von Mikroorganismen Art. 35b LKV

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Erläuterungen zum Revisionsentwurf: Art. 35b LKV

Der Zusatz von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen zu Lebensmitteln ist neu gemäss Artikel 18a LGV geregelt. Auf einen solchen Zusatz kann im Verzeichnis der Zutaten hingewiesen werden, um die Konsumentinnen und Konsumenten über die Zusammensetzung und Beschaffenheit des Lebensmittels zu informieren. Dies kann insbesondere nützlich sein bei Lebensmitteln, bei denen erwartungsgemäss kein Zusatz von Bakterien, Hefen oder Schimmelpilzen erfolgt (bspw. nicht alkoholische Getränke).

Tagung VDB
11.03.2013
Seite 16

LKV: Klassen von Zutaten Anhang 2 LKV

Erläuterungen zum Revisionsentwurf:

Anhang 2 LKV

In der Verordnung der (EU) Nr. 1169/2011 wird gefordert, dass angegeben werden muss, **aus welcher Pflanze das pflanzliche Öl stammt**. Das wurde in diesem Anhang präzisiert. Weiter wurde die Liste an den Teil B des Anhangs VII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 angepasst, so dass nun identische Bestimmungen in der Schweiz wie in der EU gelten.

Beispiel: Pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblume)

Hinweis: Damit werden in der Schweiz auch zwei Motionen (Motion de Buman Dominique und Grin Jean-Pierre) erfüllt, die verlangen, dass gekennzeichnet werden muss, welche Art von Pflanzenöl in einem Produkt enthalten ist.

Weitere Informationen:

http://www.parlament.ch/d/suche/seiten/geschaefte.aspx?gesch_id=20124035 [28.02.2013]

ZuV: Totalrevision Zusatzstoffverordnung (1)

Die ZuV wird soweit möglich entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 totalrevidiert.

Auszug aus dem Entwurf der Totalrevision:

- Aromen sind noch als Zusatzstoffe klassiert.

- Anhang 1 enthält wie bisher die zugelassene Zusatzstoffe. Es gibt Zusatzstoffe, die in der Schweiz neu zugelassen sind (Bsp. **Steviolglycoside E 960**) und auch Zusatzstoffe, die nicht mehr zugelassen sind, oder nicht mehr als Zusatzstoffe gelten.

- Neu werden in Anhang 2 Gruppen von Zusatzstoffen definiert, welche die gleichen gemeinsamen Anwendungsbedingungen haben.

**ZuV:
Totalrevision
Zusatzstoffverordnung (2)**

Fortsetzung Auszug aus Entwurf der Totalrevision:

- Die **Anwendungsliste** ist neu in **Anhang 3** zu finden, die Lebensmittelkategorien sind der EU angepasst.
- Anhang 4 verweist auf die Reinheitskriterien der EU (Verordnung Nr. 231/2012).
- Im Anhang 5 werden die Zusatzstoffe inklusive Trägerstoffe zur Verwendung in Zusatzstoffen, Enzymen, Aromen und essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffe aufgeführt.
- Im Anhang 6 sind Lebensmittel aufgeführt, in welchen übertragene Zusatzstoffe nicht zulässig sind.
- Anhang 7 listet die Lebensmittel auf, in welchen Aromen nicht zulässig sind oder die andere Einschränkungen bezüglich Aromen aufweisen.

**ZuV:
Anwendungsliste / Lebensmittelkategorien**

14	Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte
14.01	Graupen
14.02	Mehl
14.03	Stärke
14.04	Frühstückgetreideprodukte
14.05	Instantgetreide (Schnellkochgetreide)
14.06	Polenta
14.07	Reis, genussfertig und andere Reiserzeugnisse
15	Brot, Back- und Dauerbackwaren
15.01	Normalbrot (Brot), Spezialbrot
15.02	Backwaren, Feinbackwaren, Dauerbackwaren
15.03	Knabbererzeugnisse
15.04	Teige

NEU: Anhang 3 ZuV

06.	Getreide und Getreideprodukte
06.1	Getreidekörner, ganz, geschrotet oder als Flocken
06.2	Mehl und sonstige Müllere- und Stärkeprodukte
06.2.1	Mehl
06.2.2	Stärkeprodukte
06.3	Frühstückgetreidekost
06.4	Teigwaren
06.4.1	FrISCHE Teigwaren
06.4.2	Trockene Teigwaren
06.4.3	FrISCHE vorgekochte Teigwaren
06.4.4	Kartoffelgnocchi
06.4.5	Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. A.)
06.5	Noodles (Nudeln asiatischer Art)
06.6	Panaden
06.7	Vorgekochte oder verarbeitete Getreidekost
07.	Backwaren
07.1	Brot und Brötchen
07.1.1	Brot, ausschliesslich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt
07.1.2	<i>Pain croustant français; Friss búzakenyér, fehér és fejbarna kenyerek</i>
07.2	Feine Backwaren

Zur Zeit: Anhang 7 ZuV

ZuV: Steviolglycoside neu als zugelassene Zusatzstoffe aufgenommen

z.B. mit einer Höchstkonzentration von 330 mg/kg in Ess- und Backoblaten.

Zu beachten betr. Kennzeichnung und Anpreisung von Steviolglycosiden:

Informationsschreiben des BAG Nr. 158 vom 8. Oktober 2010, Auszug:

Auslobung	Beurteilung
<ul style="list-style-type: none"> für Diabetiker geeignet 	<input checked="" type="checkbox"/> Die Anforderungen an ein Lebensmittel, für die eine Auslobung "für Diabetiker geeignet" gerechtfertigt ist, sind in Art. 13 der Verordnung über Speziallebensmitteln (SR 817.022.104) zu finden.
<ul style="list-style-type: none"> mit Steviol Glykosiden mit Rebaudiosid A 	<input checked="" type="checkbox"/> Diese Auslobung ist zulässig, sofern diese Stoffe eingesetzt werden.
<ul style="list-style-type: none"> mit Steviol Glykosiden aus Stevia mit Süssungsmittel/Süsstoff Steviol Glykoside aus Stevia 	<input checked="" type="checkbox"/> Die Auslobung entspricht den Tatsachen.

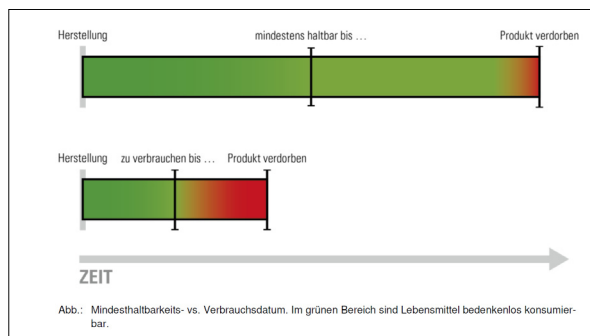


Liste der nicht erlaubten, negativen Beispiele ist sehr lang (Bsp. «mit natürlicher Süsse»)

Tagung VDB
11.03.2013
Seite 21

Problematik der Lebensmittelverschwendung: Gedanken aus lebensmittelrechtlicher Sicht (1)

- Klare Kommunikation des Unterschiedes zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum (gemäss Art. 11 LKV).



(Quelle: Merkblatt «Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum?» des Kantonalen Labors Zürich)

Tagung VDB
11.03.2013
Seite 22

Problematik der Lebensmittelverschwendung: Gedanken aus lebensmittelrechtlicher Sicht (2)

- **Verpflichtende Angabe des MHD für lang haltbare, unproblematische Produkte einschränken?**
 - **Zur Zeit bei (Art. 13 LKV):**
 - Frisches Obst und Gemüse
 - Wein, Likörwein etc.
 - Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozenten
 - Essig
 - Speisesalz
 - Zuckerarten in fester Form
 - Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und Farbstoffen bestehen
 - Kaugummi und ähnliche Erzeugnisse zum Kauen
 - Speiseeis in Portionenpackungen
 - Lebensmitteln, welche zum Verzehr innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden
 - Alkoholfreie und alkoholische Getränke in Einzelbehältnissen von mehr als 5 Litern, die an Restaurants, Spitäler, Kantinen etc. geliefert werden.

Problematik der Lebensmittelverschwendung: Gedanken aus lebensmittelrechtlicher Sicht (2)

- **Portionengrößen einschränken => aus lebensmittelrechtlicher Sicht kein Problem (keine Definition von «Portion»)**
 - Die in Anhang 3 der Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln definierte Tagesrationen werden oft als eine Art Richtwert herangezogen.
- **Hinterfragung gewisser Qualitätsnormen, Schaffung neuer Vermarktungswege für nicht konforme Produkte**



(Bildquelle: wikipedia.de)



Verordnung Nr. 1677/88/EWG zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Gurken wurde im Juli 2009 ausser Kraft gesetzt)

Fragen?



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!