Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 87 (1996)

Heft: 6

Artikel: Das neue schweizerische Lebensmittelrecht = The new Swiss food legislation

Autor: Tremp, Erwin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-982096

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 87, 672–684 (1996)

Das neue schweizerische Lebensmittelrecht*

The new Swiss Food Legislation

Key words: Swiss food law, Additives, Toxic substances, Ingredients, Food hygiene, Nutritive values

Erwin Tremp
Bundesamt für Gesundheit, Facheinheit Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, Bern

Allgemeines

Das neue Schweizerische Lebensmittelrecht wurde vom Bundesrat und den Departementsvorstehern auf den 1. Juli 1995 in Kraft gesetzt. Es betraf insgesamt 23 Erlasse.

Das neue wie auch das alte Lebensmittelrecht basieren auf der gleichen verfassungsrechtlichen Grundlage von Artikel 69bis der Bundesverfassung, der aus dem Jahre 1897 stammt:

1 *Der Bund ist befugt, gesetzliche Bestimmungen zu erlassen:*
a. *über den Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln;*
b. *über den Verkehr mit anderen Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen, soweit solche das Leben oder die Gesundheit gefährden können.*
2 *Die Kantone vollziehen diese Bestimmungen.*
3 *Dagegen liegt die Kontrolle der Einfuhr an der Landesgrenze dem Bunde ob.*

Dieser Artikel erteilt dem Bund die Kompetenz, für Nahrungs- und Genussmittel zum Schutze der Gesundheit sowie zur Verhütung von Täuschung Vorschriften zu erlassen. Für Gebrauchsgegenstände dagegen wird er nur ermächtigt, Bestimmungen zum Schutze der Gesundheit festzulegen. An diese Vorgabe musste sich auch das Parlament halten. Aus diesem Grunde hat es den Täuschungsschutz bei Kosmetika nicht ins neue Lebensmittelgesetz eingebracht.

Im Verfassungsartikel ist auch die Zuständigkeit für die Kontrolle der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vorgegeben. Im Landesinnern sind die Kantone zuständig, an der Landesgrenze der Bund.

* Vortrag gehalten an der 108. Jahresversammlung der SGLUC im Rahmen des Internationalen Lebensmittelchemikertages, Freiburg i. Br., 24. September 1996

Für die Konsumenten und die Lebensmittelindustrie sind vor allem die folgenden Erlasse, die die eigentlichen Lebensmittel betreffen, von Bedeutung:

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz) vom 9. Oktober 1992 (SR 817.0)

Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (LMV, SR 817.02);

Verordnung vom 26. Juni 1995 über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV, SR 817.021.22);

Verordnung vom 26. Juni 1995 über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV, SR 817.021.23);

Verordnung vom 26. Juni 1995 über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Räume, Einrichtungen und Personal (Hygieneverordnung, HyV, SR 817.051);

Nährwertverordnung vom 26. Juni 1995 (NwV, SR 817.021.55).

Das Lebensmittelgesetz

Das bisherige Lebensmittelgesetz (LMG) aus dem Jahre 1905 gab der Landesregierung (Bundesrat) im Artikel 54 eine fast unbeschränkte Kompetenz, gesetzliche Bestimmungen zum Schutze der Gesundheit und zur Verhütung von Täuschung im Verkehr mit Lebensmitteln zu erlassen. Im neuen LMG hat das Parlament dem Bundesrat wesentlich engere Leitplanken gesetzt. Es gibt ihm genaue Vorgaben, in welchen Fällen der Bundesrat und die Verwaltung zum Erlass von Vorschriften befugt sind. Viele Bestimmungen und Definitionen, die früher in der Lebensmittelverordnung, also auf Bundesratsebene festgelegt waren, wurden auf die Gesetzesstufe (Parlament) angehoben.

Entsprechend den verfassungsrechtlichen Vorgaben wurde das neue LMG als Konsumentenschutzgesetz konzipiert. Es ist aber auch ein Polizeigesetz, das nur soweit in die Gewerbefreiheit eingreift, als es zum Schutze der Konsumenten erforderlich ist. Es umfasst 8 Kapitel:

Zweck, Geltungsbereich und Begriffe

Der Geltungsbereich des neuen Gesetzes erfasst nun ausdrücklich auch die landwirtschaftliche Produktion, soweit sie der Herstellung von Lebensmitteln dient. Dies bedeutet, dass bei der Anwendung von landwirtschaftlichen Hilfsstoffen (z. B. Dünger oder Pflanzenschutzmitteln) und von Tierarzneimitteln sowie bei deren Zulassung zwingend auch die Anforderungen des Lebensmittelrechts zu beachten sind.

Lebensmittel, Nahrungs- und Genussmittel, Zutaten, Zusatzstoffe, aber auch Fremdstoffe oder Inhaltsstoffe sind auf Gesetzesstufe definiert.

Die Gebrauchsgegenstände, die von diesem Gesetz erfasst werden, die also bestimmungsgemäss mit einem Lebensmittel oder mit der Haut in Berührung kommen, werden abschliessend aufgezählt.

Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

Konzeptionell wegleitend für das neue Gesetz ist das Positivprinzip. Verkehrsfähig sind in der Schweiz mithin nur diejenigen Lebensmittel und Zusatzstoffe, welche die Lebensmittelgesetzgebung zulässt. Alles, was nicht ausdrücklich erlaubt ist, ist verboten.

Der Bundesrat legt die zulässigen Lebensmittel fest und umschreibt sie. Es wird der Grundsatz festgelegt, dass Lebensmittel Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Fremdstoffe und Mikroorganismen nur soweit enthalten dürfen, als dadurch die Gesundheit der Konsumenten nicht gefährdet werden kann. Für diese Stoffe kann er Höchstkonzentrationen festlegen.

Dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) wird die Kompetenz erteilt, nicht umschriebene Lebensmittel einzeln zu bewilligen.

Es werden Leitplanken gesetzt für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln, die Kennzeichnung und den Täuschungsschutz.

Lebensmittelkontrolle

Wichtig ist die in Artikel 23 erwähnte, ausdrückliche Verpflichtung der Hersteller, Importeure oder Verkäufer von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zur Selbstkontrolle. Sie müssen im Rahmen ihrer Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen genügen. Sie werden auch verpflichtet, die Waren entsprechend der guten Herstellungspraxis zu untersuchen oder untersuchen zu lassen. Für einen Grossbetrieb ist es durchaus zumutbar, dass er ein eigenes Betriebslabor betreibt, das regelmässig eine Ausgangskontrolle der produzierten Lebensmittel durchführt. Er kann mit dieser Aufgabe aber auch ein Vertragslabor beauftragen. In einem Verkaufsgeschäft genügt es hingegen, wenn die Kühlgeräte mit Temperaturmesseinrichtungen versehen sind und die Temperaturen vom Verantwortlichen auch regelmässig abgelesen und protokolliert werden.

Vollzug

Die Kompetenzaufteilung zwischen Bund- und Kanton ist, wie gesagt, im Verfassungsartikel geregelt und entspricht dem alten LMG. In Artikel 38 wird der Bund verpflichtet, bei der Ausarbeitung von Erlassen internationale Empfehlungen und Aussenhandelsbeziehungen zu berücksichtigen.

Damit der einheitliche Vollzug des Lebensmittelrechtes gewährleistet ist, wurde dem Bund auch eine verstärkte Aufgabe bei der Koordination des Vollzuges in den Kantonen und ein Weisungsrecht des Departementes an die Kantone erteilt.

Neu geregelt wurde die Kompetenz der Fleischkontrolle. Der Kantonstierarzt ist zuständig im Bereich der Tierhaltung und der Schlachtung. Die Kontrolle des Fleisches und der Fleischerzeugnisse hingegen obliegt dem Kantonschemiker. Die Abgrenzung der Zuständigkeit findet also bei der Schlachthoftüre statt.

Rechtlich abgesichert wurde in Artikel 43 auch die öffentliche Warnung bei Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die die menschliche Gesundheit gefährden. Ist also eine unbekannte Zahl von Konsumenten durch ein Lebensmittel in der Gesundheit gefährdet, hat die Vollzugsbehörde bzw. das BAG das Recht, eine öffentliche Warnung in den Medien, unter Nennung des Produktes mit allen detaillierten Angaben, auszusprechen.

Finanzierug

Mit Ausnahme der Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist die Lebensmittelkontrolle gebührenfrei. Wird jedoch bei einer Kontrolle eine Ware beanstandet, sind die Untersuchungskosten auf den Warenbesitzer zu überwälzen.

Schlachtgewicht

Der Bundesrat regelt in einer Verordnung die Ermittlung des Schlachtgewichtes.

Strafbestimmungen und Rechtsschutz

Die Strafbestimmungen wurden vor allem bei einer vorsätzlichen Übertretung der Vorschriften verschärft. Wer vorsätzlich die Bestimmungen des LMG verletzt, kann neu mit bis zu 5 Jahren Gefängnis oder mit Busse bis zu 20 000 Franken bestraft werden. Das alte Strafmass lag bei 2 Jahren Gefängnis und/oder 3000 Franken Busse.

Das von den beiden Räten am 9. Oktober 1992 verabschiedete LMG wurde unter Beachtung der Eurokompatibilität geschaffen.

Vorgehen bei Erlass von Verordnungsbestimmungen

Gemäss dem Bundesratsbeschluss vom 30. Juni 1993 über die marktwirtschaftliche Erneuerung und in Anwendung von Artikel 38 LMG wurden bei der Ausarbeitung der neuen schweizerischen Verordnungsbestimmungen die Richtlinien und Verordnungen der EU berücksichtigt. Integriert wurden alle EU-Bestimmungen, die bis zum Jahre 1993 erlassen wurden. Bei der Übernahme dieser Bestimmungen wurde keine Kongruenz, sondern eine Äquivalenz angestrebt. Im Zweifelsfalle wurden eher liberalere Vorschriften erlassen. Das neue schweizerische Lebensmittelrecht soll einerseits ermöglichen, Produkte ohne Änderung der Zu-

sammensetzung und der Etikettierung aus dem EU-Raum zu importieren und andererseits verhindern, dass für den Verkauf im Inland und den Export zweierlei Produkte hergestellt werden müssen. Da das schweizerische Recht, wie gesagt, liberalere Vorschriften im Vergleich zum EU-Recht enthalten kann, ist es für den Exporteur absolut notwendig, die einschlägigen EU-Bestimmungen zu kennen. Er kann sich also nicht in jedem Fall auf die schweizerische Gesetzgebung verlassen. Umgekehrt gibt es auch im neuen schweizerischen Lebensmittelrecht Bestimmungen, die beim Import zu berücksichtigen sind, aber z. B. mit Hilfe einer Zusatzetikette gelöst werden können. So wird auch bei den Spirituosen eine Bestandteilsdeklaration in einer schweizerischen Amtssprache verlangt, denn was für alkoholfreie Getränke recht ist, sollte auch für alkoholhaltige Getränke billig sein.

Mit der Ablehnung des EWR-Vertrages durch das Volk gilt das «Cassis de Dijon-Prinzip», das den freien Warenverkehr innerhalb der EU garantiert, für die Schweiz nicht. Deshalb müssen für solche Produkte immer die schweizerischen Bestimmungen eingehalten werden. Wir haben uns jedoch bemüht, bei der Aufstellung von gesetzlichen Vorschriften für Produkte, bei denen keine EU-Bestimmungen bestehen, internationale Produktvorschriften, z. B. des Codex Alimentarius, oder Vereinbarungen der internationalen Branchenverbände zu berücksichtigen. Dadurch sollten auch für diese Erzeugnisse keine oder nur geringe Unterschiede in bezug auf die minimalen Anforderungen, im Vergleich zu den wichtigsten Handelsländern, bestehen.

Die Lebensmittelverordnung

Im Gegensatz zur alten Lebensmittelverordnung (LMV) sind in der neuen LMV Tabak und Tabakerzeugnisse sowie Gebrauchsgegenstände nicht mehr enthalten. Sie sind in eigenen Verordnungen, in der Tabakverordnung und der Verordnung über Gebrauchsgegenstände, geregelt.

Die LMV besteht aus zwei Teilen, einem Teil mit allgemeinen Bestimmungen, die für alle Lebensmittel Gültigkeit haben (horizontale Vorschriften), und einem Teil mit speziellen Bestimmungen, in denen die einzelnen Lebensmittel umschrieben sind (vertikale Vorschriften).

Allgemeine Bestimmungen

Die Vorschriften des allgemeinen Teils der LMV basieren im wesentlichen auf der Richtlinie der EU über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (79/112/EWG). Sie wurde möglichst umfassend übernommen. Geht man aber in die Details, kann man verschiedene kleine Differenzen feststellen, die bei der Etikettierung jedoch in den meisten Fällen, in bezug auf den freien Warenverkehr, nicht von grosser

Bedeutung sind. Ich möchte nachstehend auf einige Besonderheiten im Vergleich zum EU-Recht aufmerksam machen.

In Artikel 16 LMV wurden die Verarbeitungshilfsstoffe definiert:
Es sind Stoffe oder Präparate, die bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Zwischenprodukten oder Lebensmitteln aus technologischen Gründen verwendet werden. Sie müssen im Laufe des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden, soweit dies technisch möglich ist. Die Rückstände müssen gesundheitlich unbedenklich sein und dürfen im Endprodukt keine Wirkung entfalten.

Die Umschreibung entspricht derjenigen in der EU-Richtlinie Nr. 89/107 EWG. Verarbeitungshilfsstoffe sind z. B. Filterhilfsstoffe, Katalysatoren aber auch Kellerbehandlungsmittel. Solche Stoffe dürfen allgemein verwendet werden, sofern sie die Bedingungen des erwähnten Artikels einhalten. Konsequenterweise sind Kellerbehandlungsmittel für Wein, Bier oder Fruchtsäfte deshalb in der LMV nicht mehr namentlich erwähnt. Verbleiben noch Rückstände, können in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung Höchstkonzentrationen festgelegt werden. Kellerbehandlungsmittel, die im Endprodukt noch eine Wirkung haben, wie Ascorbinsäure oder schweflige Säure in Wein, werden als Zusatzstoffe betrachtet und sind deshalb in der Zusatzstoffverordnung geregelt.

In Artikel 20 LMV Absatz 2 Buchstabe c wurde die Sachbezeichnung (Verkehrsbezeichnung) von zusammengesetzten Lebensmitteln allgemein geregelt:
Es darf in der Sachbezeichnung auf bestimmte Zutaten hingewiesen werden, wenn diese die sensorischen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Produktes deutlich prägen.

Man hat also mit wenigen Ausnahmen davon Abstand genommen, in den produktspezifischen Bestimmungen Vorschriften für die Erwähnung einer bestimmten Zutat in der Sachbezeichnung eine bestimmte Mindestmenge dieser Zutat zu verlangen. In einem Erdbeerjoghurt müssen so viele Erdbeeren vorhanden sein, dass der Erdbeergeschmack von dieser Zugabe stammt. Wird der typische Geschmack eines Produktes überwiegend durch zugesetzte Aromen erzeugt, so muss dies in der Sachbezeichnung zum Ausdruck kommen, z. B. «Joghurt mit Erdbeeraroma».

Eine analoge Bestimmung ist in Artikel 34 für die Abbildung von Früchten, Pflanzenteilen oder anderen Zutaten auf der Packung oder Etikette erlassen worden. Sie dürfen nur dann abgebildet werden, wenn sie das Produkt sensorisch oder ernährungsphysiologisch deutlich prägen.

Auch in bezug auf die Bestimmungen von Artikel 22 LMV, Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln, gibt es kleine Unterschiede zur entsprechenden EU-Richtline. Ein Beispiel ist die Deklaration von gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Absatz 1 Buchstabe k schreibt die Deklaration von gentechnisch veränderten Lebensmitteln und von Lebensmitteln, die solche Zutaten oder Zusatzstoffe enthalten, vor, sofern sie das fremde Gen enthalten und nicht vom fremden Organismus abgetrennt und vom Erbmaterial gereinigt sind. So müssen gentechnisch veränderte Tomaten oder gentechnisch veränderte Sojabohnen als «GVO-Erzeugnis» bezeichnet werden. Zucker hingegen, der aus einer gentechnisch veränderten Zuckerrübe stammt, einen Reinigungsprozess durchlief und mit

einer normalen Saccharose identisch ist, selbst also kein fremdes Gen enthält, muss nicht als GVO-Erzeugnis kenntlich gemacht werden. Diese Vorschrift musste nach der Vernehmlassung der LMV, unter dem massiven Druck der Kantone, der politischen Parteien und von vielen Organisationen, in die LMV aufgenommen werden. Die schriftliche Deklaration gilt sowohl für vorverpackte wie auch für offen abgegebene Lebensmittel.

Gentechnisch veränderte Organismen sowie Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, unterstehen der Bewilligungspflicht des BAG.

Besondere Bestimmungen

Die allgemeinen Bestimmungen gelten für sämtliche Erzeugnisse, die im besonderen Teil der LMV umschrieben sind. Im besonderen Teil sind nur noch die Ausnahmen von den allgemeinen Vorschriften geregelt. Will man sich deshalb über die Anforderungen an ein spezielles Lebensmittel informieren ist es unabdingbar, dass auch der allgemeine Teil der LMV studiert wird.

Im besonderen Teil, in dem die einzelnen Lebensmittel umschrieben sind, wurden für die folgenden Lebensmittel die produktspezifischen Richtlinien oder Verordnungen der EU übernommen:

- Milch und Milchkonserven
- Olivenöl
- Fleisch, Fleischerzeugnisse
- Eier, Eiprodukte
- Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
- Honig
- Zucker und Zuckerarten
- Fruchtsaft, Fruchtnektar
- Konfitüren und Gelees einfach und extra, Marmeladen, Maronencreme
- Trinkwasser
- natürliches Mineralwasser
- Kaffee-Extrakt, Zichorienextrakt
- Schokoladen, Kakaoerzeugnisse
- Wein, weinhaltige Getränke, Wermut
- Spirituosen

Praktisch ohne Änderungen sind die Richtlinien der EU für Milchkonserven (Kondensmilch, Trockenmilch), Olivenöl, Fleisch, Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Honig, Fruchtsaft und Fruchtnektar, Marmeladen, Maronencreme, Trinkwasser, Kaffee und Zichorienextrakt sowie Schokoladen und Kakaoerzeugnisse ins schweizerische Lebensmittelrecht übernommen worden. Die anderen Kapitel sind zum Teil offener formuliert worden. Ein extremes Beispiel ist Wein und Schaumwein, die in 8 Artikeln umschrieben sind. In der EU bestehen für diese Erzeugnisse weit über 100 Artikel mit zahlreichen Anhängen und Ergänzungen.

Für Erzeugnisse, die in der EU nicht umschrieben sind, wurden die entsprechenden Kapitel der alten LMV übernommen. Korrekturen ergaben sich durch Anpassungen an Vorschriften des Codex Alimentarius oder an Übereinkommen von internationalen Branchenverbänden. Im Sinne des neuen Konzepts wurden Vorschriften, die bei den allgemeinen Bestimmungen abgehandelt sind, eliminiert. Das gleiche galt für Bestimmungen, die in die Departementsverordnungen (Zusatzstoffverordnung, Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, Hygieneverordnung, Nährwertverordnung) gehören. Sie wurden in diese technischen Verordnungen überführt.

Die Bestimmungen über Fleisch und Fleischerzeugnisse sind jetzt ebenfalls in der Lebensmittelverordnung integriert. Bedingt durch neue Konsumgewohnheiten wurden Produkte, die eine gewisse Bedeutung erlangt haben und als sogenannte Neuprodukte vom BAG einzeln bewilligt werden mussten, in der LMV umschrieben. Das betrifft z. B. Produkte auf Basis von Guarana, Instantgetränke oder aromatisierte Weine und Schaumweine oder Weincoolers.

Auf der anderen Seite mussten Bewilligungskompetenzen des BAG oder der Kantone gestrichen werden, weil dazu im neuen LMG die gesetzlichen Grundlagen fehlten, z. B. die Bewilligung von Apparaten zur Aufbereitung von Trinkwasser oder die Delegation der Festlegung der Zuckerung von Traubenmost an die Kantone.

Zusatzstoffverordnung

Beim Abschluss der Vorarbeiten zur Neufassung der Zusatzstoffverordnung lag von der EU erst die Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie vor. Es waren noch keine Bestimmungen in bezug auf die Anwendungsliste vorhanden. Deshalb konnte nur das Prinzip der Deklaration der Zusatzstoffe und deren Gattungsbestimmungen übernommen werden. Nachdem nun die neuen Einzelrichtlinien der EU mit den Positiv- und Anwendungslisten vorliegen, muss die Zusatzstoffverordnung vollständig überarbeitet werden. Die entsprechenden Arbeiten werden 1996 aufgenommen. Bis zur Inkraftsetzung wird eine Zeit von mindestens einem Jahr erforderlich sein.

Im Vergleich zur alten Zusatzstoffverordnung sind deshalb keine wesentlichen Änderungen vorgenommen worden. Einige allgemeine Bestimmungen, die früher in der Lebensmittelverordnung waren, wie die Definition der verschiedenen Zusatzstoffgattungen oder die Deklaration der Süssstoffe in Süssstoffpräparaten wurden in die Zusatzstoffverordnung überführt. Von der EU übernommen wurden die Gattungsbezeichnungen und die obligatorische Einzeldeklaration aller Zusatzstoffe, sei es durch Angabe der E-Nummer oder unter direkter Nennung der Substanz. Geblieben sind die alten Positivlisten. Nach wie vor nicht zugelassen ist der Farbstoff Tartrazin.

In der Zusatzstoffverordnung sind alle Bestimmungen enthalten, die den Zusatz von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln und deren Deklaration regeln. Im allgemeinen

Teil steht der Grundsatz, dass nur Zusatzstoffe einem Lebensmittel zugegeben werden dürfen, die in den Positivlisten aufgeführt sind. Die einzelnen Gattungen werden definiert und die erlaubten Zusatzstoffe aufgelistet. Es werden die durch eine Zutat übertragenen Zusatzstoffe, aber auch die Zusatzstoffpräparate geregelt. Das BAG erhält die Kompetenz, bis zur Änderung der Zusatzstoffverordnung neue Zusatzstoffe und neue Anwendungen von Zusatzstoffen in Einzelbewilligungen zeitlich beschränkt zuzulassen.

Im Anhang sind in Form von Tabellen die einzelnen Lebensmittel und die für diese erlaubten Zusatzstoffe mit den entsprechenden Höchstmengen aufgeführt (Zusatzstoff-Anwendungsliste). Die vom BAG erteilten Einzelbewilligungen für neue Anwendungen von Zusatzstoffen wurden in diese integriert.

Unterschiede zur EU bestehen in bezug auf die Positivlisten wie auch in der Klassierung als Zutat oder als Zusatzstoff. Speisegelatine und Ammoniumchlorid gelten z. B. in der Schweiz als Zusatzstoffe, in der EU als Zutaten. Umgekehrt stuft die Schweiz, im Gegensatz zur EU, Zuckeraustauschstoffe wie Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit, Xylit und Polydextrose dann als Zutaten ein, wenn sie Zucker, also eine Zutat, ersetzen und keine Feuchthaltemittel sind.

Solche Unterschiede sind insofern nicht sehr gravierend, weil sie sich bei der Etikettierung nicht auswirken oder, wie gesagt, nach Artikel 2 der Zusatzstoffverordnung unser Amt provisorische Einzelzulassungen, die sich auf ein spezifisches Produkt beziehen, erteilen kann. Entspricht ein Gesuch um Zulassung eines Zusatzstoffes den EU-Bestimmungen, wird ihm in der Regel entsprochen.

Fremd- und Inhaltsstoffverordnung

Im Vergleich zur alten Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) hat der allgemeine Teil keine wesentlichen Änderungen erfahren. Es ist der Grundsatz fixiert, dass Fremd- und Inhaltsstoffe in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein dürfen. Der Grenzwert ist definiert als die Höchstkonzentration, bei dessen Überschreitung ein Lebensmittel als ungeeignet für die menschliche Ernährung gilt. Beim Überschreiten des Toleranzwertes gilt das Lebensmittel als verunreinigt oder sonst im Wert vermindert. Übertragen auf den Sport ist die Überschreitung des Toleranzwertes mit dem Vorzeigen einer gelben Karte (Verwarnung), die Überschreitung des Grenzwertes mit dem Vorzeigen einer roten Karte (Ausschluss) vergleichbar. Das BAG wird ermächtigt, provisorische Höchstkonzentrationen festzulegen. Bei der Festlegung eines Grenzwertes muss es die Toxikologie des Stoffes und die durchschnittliche Verzehrsmenge des betreffenden Lebensmittels, bei der Festlegung eines Toleranzwertes zusätzlich die technisch unvermeidbaren Rückstände des Stoffes im Lebensmittel (gute Herstellungs- oder Landwirtschaftspraxis), berücksichtigen.

In sechs Listen sind Höchstkonzentrationen für Rückstände von Pestiziden (Liste 1), Metallen und Metalloiden (Liste 2), Tierarzneimitteln (Liste 3), andere

Fremdstoffe, z. B. halogenierte Kohlenwasserstoffe und Inhaltsstoffe, z. B. Nitrat oder Erukasäure (Liste 4), mikrobielle Toxine (Liste 5) sowie von Radionukliden (Liste 6) enthalten.

Aus der alten Hygieneverordnung wurde die Liste 5 übernommen. Die darin enthaltenen Höchstkonzentrationen für mikrobielle Toxine sind schweizerische Werte, denn sie sind in der EU länderspezifisch geregelt. Sie gelten, im Vergleich zu anderen Ländern, als sehr streng (Aflatoxine).

Die von der EU erlassenen Höchstkonzentrationen für Pestizide, Metalle und Metalloide wie auch für Tierarzneimittel wurden in die entsprechenden Listen, entsprechend der Bedeutung in der EU, als Grenzwerte übernommen.

Die Liste 6 ist eine Folge des neuen Strahlenschutzgesetzes. Sie enthält Toleranz- und Grenzwerte für natürliche und künstliche Radionuklide. Die Grenzwerte der künstlichen Radionuklide entsprechen denjenigen der EU. Die EU wird diese jedoch erst in einem Krisenfall in Kraft setzen.

Es besteht die Absicht, neben den in der Schweiz neu beurteilten Rückständen von Fremd- und Inhaltsstoffen auch die neu erlassenen Werte der EU jährlich in die verschiedenen Listen der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung zu integrieren.

Hygieneverordnung

In der Hygieneverordnung wurde versucht, in den verschiedenen Artikeln des allgemeinen Teiles die Anforderungen der EU an Räume und Einrichtungen zur Herstellung, Lagerung und zum Verkauf von Lebensmitteln sowie die Lebensmittelsicherheit und die damit geforderte Schulung des Personals sinnentsprechend in das schweizerische Recht zu überführen. Auch hier wurden die Vorschriften der EU nicht wörtlich übernommen, sondern versucht, eine sinnvolle schweizerische Lösung für die Lebensmittelsicherheit zu erarbeiten. Zusätzlich wurden einige Bestimmungen der alten LMV in die Hygieneverordnung überführt. Dadurch hat die Hygieneverordnung eine starke Ausweitung erfahren.

Allgemeine Bestimmungen

Es wird festgehalten, dass wer Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, dafür sorgen muss, dass sie durch Mikroorganismen nicht nachteilig beeinträchtigt werden. Die Lebensmittel werden in verschiedene Produktgruppen eingeteilt und umschrieben. Toleranzwerte und Grenzwerte werden definiert. Die Untersuchungen müssen nach den Methoden des Schweizerischen Lebensmittelbuches durchgeführt werden.

Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln

Es werden detaillierte hygienische Anforderungen an Räume und Installationen, mobile Lebensmittelauslagen, Kühlräume, Apparate, Geräte und Verkaufsautomaten, aber auch an die Dampferzeugung und das Brauchwasser gestellt.

Lebensmittelsicherheit, Rohstoff- und Produkthygiene

In diesem Abschnitt wird verbindlich die Einführung des HACCP-Konzeptes, das nicht namentlich genannt wird, verlangt. Rohe Lebensmittel sind strikte von genussfertigen zu trennen. Lebensmittel müssen so gelagert und transportiert werden, dass Kontaminationsmöglichkeiten soweit wie möglich vermieden werden. Abfälle müssen von den Herstellungsräumen getrennt gelagert werden.

Personalhygiene und Schulung

Das Personal von Lebensmittelbetrieben wird zur persönlichen Hygiene verpflichtet. An die Umkleideräume und Einrichtungen zur persönlichen Hygiene werden detaillierte Anforderungen gestellt. Der Betriebsinhaber ist verpflichtet, das Personal im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu unterrichten.

Anhänge

Anhang 1 enthält, geordnet nach den Mikroorganismen, Grenzwerte für pathogene Mikroorganismen und Verderbniserreger. Die Probemengen wurden der EU angepasst.

Im Anhang 2 sind, geordnet nach Produkten und Produktgruppen, Toleranzwerte für die verschiedenen Mikroorganismen, wie aerobe mesophile Keime, Enterobakteriaceen, Escherichia coli oder Clostridium perfringens enthalten. Die Beurteilung erfolgt nicht wie in der EU durch eine tolerierbare Bandbreite, sondern durch absolute Werte. Waren entsprechende EU-Vorschriften vorhanden, sind sie übernommen worden.

Da die EU-Werte ab der Produktionslinie eines Produktes gelten, in der Schweiz hingegen für Produkte bei der Abgabe an die Konsumenten, kann dies zu Differenzen führen. Auch die Bebrütungstemperaturen und die Bebrütungszeiten für die Medien können von den EU-Vorschriften abweichen.

Nährwertverordnung

Die Nährwertverordnung enthält alle Bestimmungen der EU-Richtlinie über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (90/496/EWG) in kongruenter

Weise. Zusätzlich wurden einige Bestimmungen der alten Vitaminverordnung, die auf den 1. Juli 1995 aufgehoben wurde, in die Nährwertverordnung integriert. Wie in der EU ist die Nährwertkennzeichnung in der Regel freiwillig. Wird jedoch bei einem Lebensmittel auf dessen besondere Nährwerteigenschaften hingewiesen, muss eine Nährwertkennzeichnung erfolgen. Auf der Packung von Speziallebensmitteln ist immer eine Nährwertkennzeichnung erforderlich. Auch die Art der Nährwertangabe und die empfohlenen Tagesdosen an Vitaminen und Mineralstoffen entsprechen den EU-Vorschriften.

Für die Anpreisung «reich an...» wurde die alte Regelung der Vitaminverordnung übernommen, indem z. B. die Tagesdosis des angepriesenen Vitamins oder Mineralstoffs in der Tagesration des Produktes enthalten sein muss. Im Unterschied zur EU ist in der Nährwertverordnung auch der Zusatz von Vitaminen und Mineralsalzen zu Lebensmitteln geregelt. Als Abgrenzung zu den Heilmitteln dürfen Lebensmitteln nur so viel eines Vitamins oder Mineralstoffes zugegeben werden, dass in der Tagesportion des betreffenden Lebensmittels höchstens die Tagesdosis der entsprechenden Substanz vorhanden ist.

Neu geregelt wurde auch die Zugabe von Fluoriden und Jodiden oder Jodaten zu Speisesalz und deren Anpreisung sowie die Zugabe von Fluoriden zu Trinkwasser. Nach den alten Bestimmungen war dazu, da es sich um eine medizinisch prophylaktische Massnahme handelte, ein Entscheid der kantonalen Sanitätsbehörden erforderlich. Speisesalz wurde durch die Zugabe dieser Spurenelemente gewissermassen zu einem Heilmittel. Lebensmittelrechtlich wird diese Zugabe neu wie ein normaler Zusatz von Vitaminen oder Spurenelementen zu einem Lebensmittel geregelt. Selbstverständlich müssen solche Zusätze immer auf der Packung deklariert werden.

Zusammenfassung

Auf den 1. Juli 1995 trat das neue Lebensmittelrecht in Kraft. Für die eigentlichen Lebensmittel von Bedeutung sind vor allem das Lebensmittelgesetz, die Lebensmittelverordnung, die Zusatzstoffverordnung, die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, die Hygieneverordnung und die Nährwertverordnung.

Im neuen Lebensmittelgesetz hat das Parlament dem Bundesrat für den Erlass der Detailregelungen enge Leitplanken gesetzt. Wichtig ist die Pflicht der Inverkehrbringer von Lebensmittteln zur Selbstkontrolle. Die Zuständigkeit für die Fleischkontrolle wurde neu geregelt. Der Bund muss für die Koordination im Vollzug sorgen. Die öffentliche Warnung hat eine gesetzliche Grundlage erhalten. Die Strafbestimmungen wurden verschärft.

In die Verordnungen wurden die EU-Bestimmungen bis 1993 in aequivalenter Weise überführt. Das Ziel war, nichttarifarische Handelshemmnisse zu beseitigen. Die neue Lebensmittelverordnung umfasst nur noch die eigentlichen Lebensmittel. Die Zusatzstoffverordnung muss aufgrund der neuen EU-Bestimmungen total überarbeitet werden. Vollständig neu ist die Nährwertverordnung.

Résumé

Le nouveau droit sur les denrées alimentaires est entré en vigueur le 1er juillet 1995. Les textes suivants concernent directement les denrées alimentaires proprement dites: la loi sur les denrées alimentaires, l'ordonnance sur les denrées alimentaires, l'ordonnance sur les additifs, l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants, l'ordonnance sur l'hygiène et l'ordonnance sur la valeur nutritive.

Dans la nouvelle loi sur les denrées alimentaires, le Parlement a fixé à l'intention du Conseil fédéral des lignes d'action étroites pour l'établissement des prescriptions de détail. L'élément nouveau le plus important est le devoir d'auto-contrôle qui incombe à toute personne mettant une denrée alimentaire sur le marché. La compétence en matière de contrôle de la viande a été revue. La Confédération doit veiller à l'harmonisation de l'exécution. Une base juridique a été donnée aux mises en garde à l'adresse des consommateurs. Les dispositions pénales ont été renforcées.

Les directives de la CE établies jusqu'en 1993 ont été reprises dans le nouveau droit selon le principe de l'équivalence. Le but était d'éliminer les obstacles non tarifaires aux échanges. La nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires porte uniquement sur les denrées alimentaires proprement dites. En raison des nouvelles dispositions de la CE, l'ordonnance sur les additifs doit être intégralement revue. L'ordonnance sur la valeur nutritive est entièrement nouvelle.

Summary

On 1 July 1995 the new Law on Foodstuffs came into force. Especially the Law on Foodstuffs, the Ordinance on Foodstuffs, the Ordinance on Food Additives, the Ordinance on Foreign Substances and Ingredients, the Ordinance on Hygiene, and the Ordinance on the Nutritive Values are of importance for the actual foodstuffs.

In the new Law on Foodstuffs the Parliament set the Federal Council stringent limits for the enactment of the detailed regulations. The obligation for self-control by the one who puts into circulation foodstuffs is important. The responsibility for the control of meat was regulated in a new manner. The Confederation is responsible for the coordination of the execution. The warning of the public was put on a legal basis. The penal laws were tightened.

The regulations of the European Union up to 1993 had been conveyed into the ordinances in an equivalent manner. It was the aim to remove nontariff trade barriers. The new Ordinance on Foodstuffs now includes only the actual foodstuffs. The Ordinance on Food Additives has to be totally revised on the grounds of the new regulations of the European Union. The Ordinance on the Nutritive Values is completely new.

Erwin Tremp
Bundesamt für Gesundheit
Facheinheit Lebensmittel und
Gebrauchsgegenstände
CH-3003 Bern