

Neues Lebensmittelrecht



**WICHTIGE NEUERUNGEN ...
... FÜR DIE MILCHVERARBEITUNG**

CH-LMG

- 1905: Erstes LMG
- 1992: Erste Totalrevision, am 1. Juli 1995 in Kraft gesetzt
- 06.12.1992: Ablehnung des Beitritts der Schweiz zum Europäischen Wirtschaftsraum (EWR)
- 2007: Revision im Rahmen der bilateralen Abkommen von 1999
→ Äquivalenz im Bereich Milch
- 2014: Jetzige Revision
→ Fortsetzung der Anpassungen im Rahmen der Bilateralen

Heutiger Stand

- 20.06.2014
 - Neues Lebensmittelgesetz von Parlament verabschiedet
- Projekt LARGO
 - Überarbeitung und Restrukturierung des Verordnungsrechts
4 Verordnungen des Bundesrates, 22 Verordnungen des EDI und
1 Verordnung des BLV
- 31. 10. 2015
 - Ende der Anhörungsfrist. Stellungnahmen sind veröffentlicht
- Folgt Überarbeitung und Anpassungen des Verordnungsrecht
- Inkrafttreten von Gesetz und Verordnungsrecht
 - Ende 2016, 2017... 2018 ?

Ziele der Revision

- Gesundheit
 - soll auf dem aktuell hohen Niveau gehalten werden
 - und gleich gut sein wie in der EU
- Handel
 - weiterer Abbau von Handelshemmnissen
- Aufrechterhaltung der bilateralen Verträge
- Voraussetzungen schaffen um an RASFF, RAPEX, EFSA teilnehmen zu können
 - setzt jedoch Abkommen mit EU voraus

Konzept der Revision

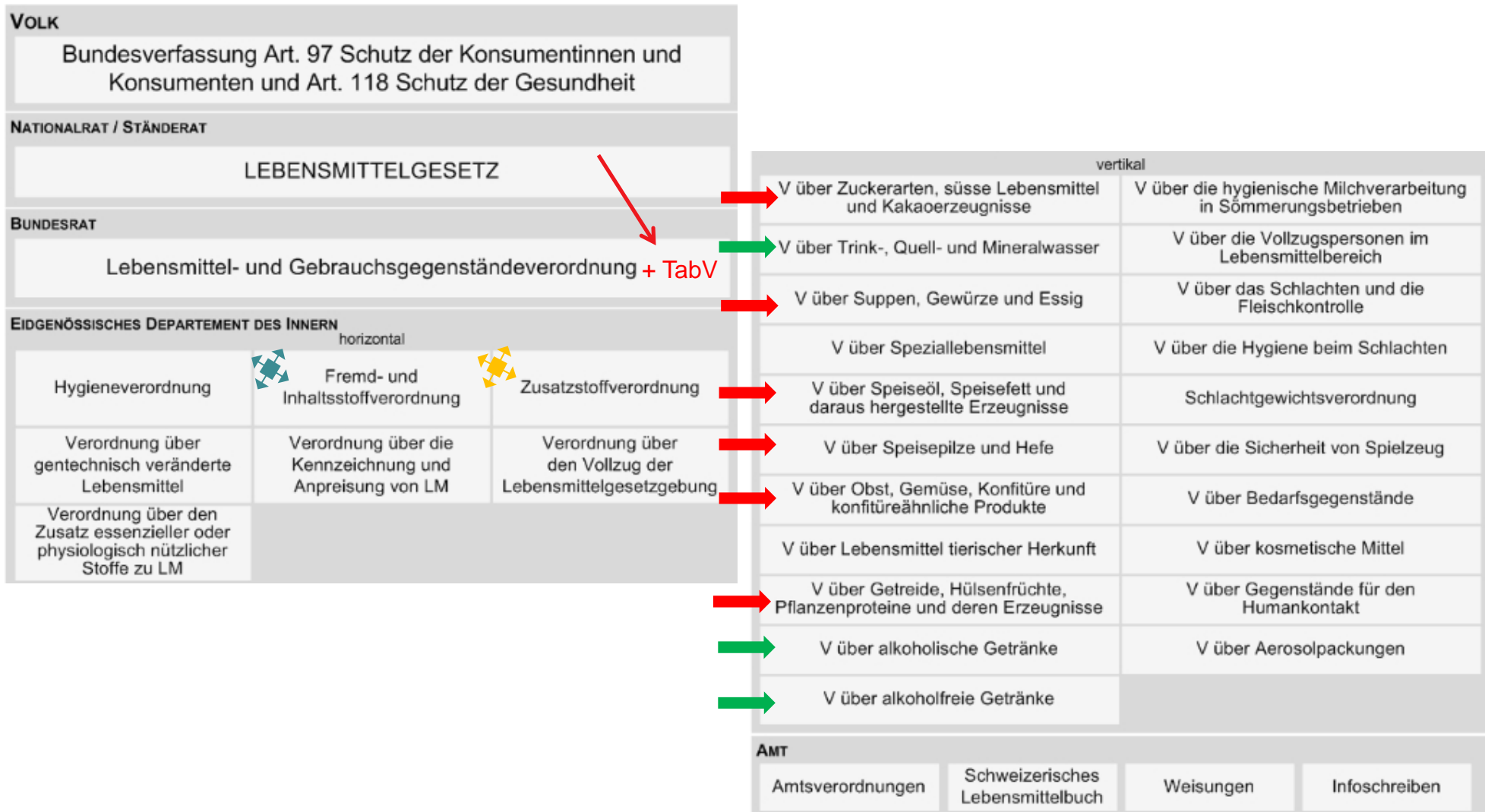
Leitprinzipien

- Harmonisierung des Schweizer Rechts mit dem EU Food Acquis
- Schaffen eigenständiger Regelungen, wie vom Parlament gewünscht
- Wo kein Handlungsbedarf: Beibehalten von Bewährtem
- Das neue Lebensmittelgesetz gilt für Tabak und Tabakprodukte (TabV) längstens noch 4 Jahre nach dessen Inkrafttreten (Art. 73 nLMG)

Schwierigkeiten

- Abbildung des EU-Rechts im Schweizer Recht wegen unterschiedlicher rechtlicher Hintergründe teilweise nur bedingt möglich

Heute...



Morgen...

→ weniger = mehr !



Wichtige **vorgesehene** Neuerungen

Aufgabe des Positivprinzips

- **Heute** ist alles verboten, was nicht ausdrücklich erlaubt ist
- **Künftig** ist alles ist erlaubt, was nicht ausdrücklich verboten ist
- Aber: Lebensmittel dürfen nur mit der Sachbezeichnung eines umschriebenen Lebensmittels bezeichnet werden, wenn sie der Umschreibung und den Anforderungen entsprechen
 - Auch künftig kein Käse aus Pflanzenfett!

... bei den Lebensmitteln

- Novel-Food-Konzept
 - keine Bewilligung für neuartige Lebensmittel, welche im Anhang von BLV aufgelistet sind
- Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken wird geregelt
 - z.B. «Onlinehandel»
- Insekten als zulässige Tierart zur Lebensmittelgewinnung
 - Mehlwurm im Larvenstadium (*Tenebrio molitor*); Heimchen (*Acheta domestica*); Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*)

Wichtigsten Änderungen, Hygieneverordnung (HyV)

- Geltungsbereich neu ohne Gebrauchsgegenstände (Kosmetika)
- Gewisse Flexibilität bei Klein- und Kleinstbetrieben, bei traditioneller Methoden und Produkte
- Integration der Verordnung des EDI über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben
- Aufnahme von Bestimmungen über tiefgefrorene Lebensmitteln
 - Übernahme EU-Recht
- Anpassung der Anhänge analog der EU-Verordnung
 - Aufgabe des bisherigen Anhangs 2 (GHP: Toleranzwerte)
 - Aufnahme von Prozesshygienekriterien: *Salmonella*-Wert für Schweineschlachttierkörper, *Campylobacter*

Von Grenz-/Toleranzwert zum Höchstmengenkonzept

- Höchstmengen bei Pestizidrückständen und Kontaminanten
 - Gesundheitsschutz + Gute Agrarpraxis
- Bisher: strikte Trennung GHP und Gesundheitsschutz
- Neu: beide Kriterien in einem Wert berücksichtigt
 - Toleranzwerte erübrigen sich
- Bei Überschreitung der Höchstmengen können verhältnismässige Massnahmen angeordnet werden
 - Das Lebensmittel muss nicht zwingend vom Markt genommen werden
 - Die Massnahmen können auch auf die Verbesserung des Prozesses abzielen
 - Mehr Spielraum zur Verhinderung von Food Waste

Selbstkontrolle in Kleinstbetrieben

- Vereinfachte Anforderungen an Selbstkontrolle und an die Dokumentation für Kleinstbetriebe (Betriebe bis 9 Mitarbeitenden)
 - Künftig kann bei Beanstandungen in besonders leichten Fällen auf das Erheben einer Gebühr und in leichten Fällen auf eine Strafanzeige verzichtet werden

Kennzeichnung

- Verpflichtung zur Angabe einer Nährwertdeklaration
 - Ausnahmen: z.B. unverarbeitete LM; LM, die direkt in kleinen Mengen an Konsumenten oder lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden (Verkauf ab Hof/an lokalen Märkten, Konfekt/Sandwiches aus Bäckerei...)
- Offenverkauf und Verpflegungsbetriebe
 - Schriftliche Angaben
 - Herkunft Fleisch und **Fisch (Fanggebiet)**
 - **Lebensmittel oder Zutaten mit einem Allergiepotenzial (Allergene Angabe) → bisher nur mündlich**
 - Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer
 - GVO resp. besondere technologische Verfahren (z.B. Bestrahlung)
- Kennzeichnungsbestimmungen bei Lebensmitteln analog zur EU
 - Schriftgröße von mindestens 1.2 mm Höhe

- Produktionsland
 - Neu ist die Angabe EU, Südamerika oder Ozeanien) **bei verarbeiteten** Lebensmitteln zulässig
- Herkunft der Rohstoffe
 - Bei Honigmischungen → Angabe immer obligatorisch
 - Bei Fleischstücken → Angabe von Geburtsort, wo überwiegend gelebt / wo überwiegender Gewichtszuwachs
 - obligatorische Herkunftsangabe der primären „unverarbeiteten“ Zutaten ab Anteil von 50%, in Lebensmittel mit Fleisch, ab Anteil von 20%
 - **Herkunft von "wertgebenden“ Zutaten muss obligatorisch angegeben werden (vgl. mengenmässige Angaben)**
 - Verarbeitete Zutaten: keine obligatorische Angabe; freiwillig immer möglich

Beispiele

*Apfelsaft-
schorle*

Zutaten: Apfelsaft aus Konzentrat 60% (**Schweiz**), Wasser, Kohlensäure

*Himbeer-
Vanille
Joghurt*

Zutaten: Joghurt (Magermilch(**Schweiz**), Rahm, Milchproteine), Himbeeren 10% (**Polen**), Zucker 10%, modifizierte Wachsmaisstärke, Aromen und Vanilleextrakt 0,1% (**Madagaskar**), Zitronensaftkonzentrat

*Schoko-
Joghurt*

Zutaten: Magermilch (**Schweiz**), Zucker 13%, Rahm, Schokolade 6% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322), Aroma), Magermilchpulver, Milchproteine, Verdickungsmittel (E407), Traubenzucker, Aromen

→ Neue Etiketten und vorgedruckte Bechern/Deckeln !

Milch, Milchprodukte & Milchproduktanaloge

- Der Begriff "Milch" definiert neu das Gemelk eines oder mehrerer Säugetiere
- Kuhmilch wird weiterhin als "Milch" bezeichnet und bei Milch anderer Säugetiere muss die Tierart angegeben sein: z.B. "Schafmilch" etc.
- Anforderungen an die Zusammensetzung (Fettgehaltstufen, Masse etc.) sind nur für Kuhmilch geregelt
- **Begriffsbestimmungen und Kennzeichnung Milchproduktanaloge angepasst an EU-Verordnung (EG) Nr. 1169/2011**

Auswirkungen



BÜRO FÜR ARBEITS- UND SOZIALPOLITISCHE STUDIEN BASS AG
KONSUMSTRASSE 20 · CH-3007 BERN · TEL +41 (0)31 380 60 80 · FAX +41 (0)31 398 33 63
INFO@BUEROBASS.CH · WWW.BUEROBASS.CH



Küng Biotech & Umwelt

Konsumstrasse 20, CH-3007 Bern
Tel. 031 357 53 73
valentin.kueng@kueng-biotech.ch
www.kueng-biotech.ch

BASS

Regulierungsfolgenabschätzung zum neuen Lebensmittelrecht

Schlussbericht



Auftraggebende:

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04802/04926/06185/06202/index.html?lang=de>

... auf die Gesamtwirtschaft (Schätzungen)

- Die Revision des LMR führt in der Wirtschaft zu einmaligen **Regulierungskosten** in der Höhe von CHF 183 Mio bis CHF 270 Mio
- Jährlich **wiederkehrenden Regulierungskosten** in der Höhe von CHF 30 Mio., bzw. CHF 46 Mio inkl. Kosten der Identifikation der Allergene
- Diese Regulierungskosten werden in direkter Art und Weise zu einer Erhöhung der Konsumentenpreise führen, insbesondere der Preise importierter Kosmetika, der Preise in der Gastronomie und der Preise im Lebensmittel-Fachdetailhandel
- Durch eine Verlängerung der Übergangsfrist **von 1 auf 4 Jahre** könnten die einmaligen Regulierungskosten aufgrund der veränderten Deklarationspflichten für Lebensmittel deutlich gesenkt werden. Allein in Bezug auf verpackte Lebensmittel **könnten die Regulierungskosten von CHF 147 Mio. auf CHF 4.6 Mio. reduziert werden**
- Schriftlichen Deklaration der Allergene im Offenverkauf: die Kosten sind höher als der Nutzen der Regulierung

FROMARTE

Beurteilung der Gesetzesrevision

- Mehrarbeit für Bund und Kantone (bsp. 9 neue Stellen sind alleine beim BLV notwendig)
- Massive Folgen für die Gastronomie
- Grosse Auswirkungen für Metzgereien und Bäckereien
- Geringere Bedeutung für die Käsereien
- Eher positiver Effekt für die Lebensmittelindustrie (insbesondere im Export)

Stellungnahme

- Das Projekt Largo wird abgelehnt
- Keine Pflicht zur Nährwertdeklaration
- Genereller Verzicht auf die schriftliche Allergendeklaration im Offenverkauf
- Forderung nach mehr Entlastung für Kleinbetriebe und Abbau der Regulierungsdichte



... etwas müde ???...

Quellenangabe

- Nicolas Shenk, BLV
- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
- Regulierungsfolgenabschätzung zum neuen Lebensmittelrecht, Küng Biotech & Umwelt, Büro für Arbeits- und sozialpolitische Studien BASS AG, Bern
- FROMARTE
- <https://www.pinterest.com/pin/414612709419125856/>
- <http://phytoditphytofait.com/wp-content/uploads/2015/05/academic-fatigue.jpg>



... und dennoch, die Freude wird
uns nicht genommen !!! 😊...