



## Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; SR 817.022.21)

Änderung vom ...

### Erläuterungen

#### Einleitung

Grundsätzlich wurden diejenigen Änderungen vorgenommen, welche nach Publikation der Verordnung (EU) 1169/2011<sup>1</sup> bei der Etikettierung zu Handelshemmnissen führen könnten. Namentlich ist dies die Nährwertkennzeichnung. Zudem erfolgen Änderungen zur Deklaration aufgetauter Lebensmittel.

#### Zu den Änderungen

##### Art. 2 Abs. 1 Bst. p, 4 und 6

Diese Änderungen erfolgen auf Grund der Verordnung (EU) 1169/2011 und des Verweises auf die Mengenangabeverordnung der Metas, welche nächstens in Kraft tritt.

Absatz 4 bezeichnet diejenigen erforderlichen Angaben, welche auf der Packung oder der Etikette zwingend anzubringen sind, wenn die grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10cm<sup>2</sup> beträgt. Dies im Gegensatz zum früheren Absatz, welcher die erforderlichen Angaben anführte, auf die verzichtet werden konnte.

##### Art. 5a Bst. f

In der EU (Verordnung Nr. 1169/2011 Art. 16 Abs. 4) werden die alkoholischen Getränke mit einem Alkoholgehalt > 1.2% explizit von der Kennzeichnung der Zutaten ausgenommen.

##### Art. 6 Abs. 8 und 8<sup>bis</sup>

Die Kennzeichnung von Aromen und die Verwendung des Begriffs «natürlich» wurden gemäss Verordnung (EG) Nr. 1334/2008<sup>2</sup> übernommen.

Wie nach bisherigem Recht müssen Aromen mit «Aroma/Aromen» oder mit einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas im Sinne von Anhang 3 Ziff. 27 in der Zutatenliste angegeben werden. 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.

Bei der Verwendung des Begriffs «natürlich» ergeben sich folgende Möglichkeiten:

---

<sup>1</sup> Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (...), ABI. L 304/18 vom 22.11.2011

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG, ABI. L 354 vom 31.12.2008, S. 34; zuletzt berichtigt ABI. L 105 vom 27.4.2010, S. 115

- «natürlich»: Aromabestandteile bestehen ausschliesslich aus Aromaextrakten und/oder natürlichen Aromastoffen;
- „natürliche(r) Aromastoff(e)“: Aromabestandteile sind ausschliesslich natürliche Aromastoffe;
- „natürliches X-Aroma“: Aromabestandteil wurde zu mind. 95% aus X gewonnen, restliche Aromabestandteile sind auch natürlich (z.B. natürliches Orangenaroma, wenn es aus 97 % Orangenöl und 3 % Zitronenöl besteht);
- „natürliches X-Aroma mit anderen natürlichen Aromen“: Aromabestandteil wurde zum Teil aus X gewonnen, X-Aroma leicht erkennbar (z.B. natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen, wenn es aus 85 % Orangenöl, 10 % Zitronenöl und 5 % Limonenöl besteht. Orangenaroma muss leicht erkennbar sein);
- „natürliches Aroma“: Aromabestandteil stammt aus verschiedenen Ausgangsstoffen, deren Nennung das Aroma oder den Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde (z.B. natürliches Aroma, wenn es zu 0 % aus Aromabestandteilen der Orangen und zu 100 % aus verschiedenen natürlichen Ausgangsstoffen besteht. Die Bezeichnung natürliches Orangenaroma wäre in diesem Fall nicht zulässig. Das Aroma dürfte jedoch als Orangenaroma angegeben werden).

#### Art. 8 Abs. 1, 2<sup>bis</sup>, 3 Einleitungssatz und Bst. e

Die Änderungen erfolgen in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Neu müssen allergene Zutaten explizit hervorgehoben werden. Zudem dürfen die allergenen Zutaten nicht mehr zusammengefasst werden, es muss einzeln auf den allergenen Stoff hingewiesen werden.

Die Deklarationspflicht für unbeabsichtigte Vermischungen von Lebensmitteln mit Laktose, die unter 1 g/kg liegen (entspricht ca. 20g Milch / kg Lebensmittel), wird aufgehoben.

#### Art. 18 Abs. 2<sup>bis</sup>

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. Hingegen hat das Einfrieren bei anderen Erzeugnissen wie Butter oder Teiglingen keine derartigen Auswirkungen. Deshalb sollten die Konsumentinnen und Konsumenten über den Zustand von Lebensmitteln, die aufgetaut wurden, ausreichend informiert werden.

#### Art. 22 Abs. 1 und 2 Bst. a Ziff. 1, 3-5 und i Einleitungssatz und j-l

In der Verordnung (EU) 1169/2011 wurde die Reihenfolge der Nährwertkennzeichnung 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.

#### Art. 23 Abs. 3

In der Verordnung (EU) 1169/2011 beziehen sich die Nährstoffmengen bei der Kennzeichnung explizit auf die Mengen zum Zeitpunkt des Verkaufs und nicht mehr auf diejenigen am Ende der Haltbarkeit. Damit keine Verwirrung entsteht, soll diese Kennzeichnung auch in der Schweiz eingeführt werden. Im schweizerischen Recht massgebend ist neu darum die Menge zum Zeitpunkt des Verkaufs.

#### Art. 25 Abs. 1, 3, 4

Mit der Verordnung (EU) 1169/2011 wurde die Nährwertkennzeichnung für obligatorisch erklärt; die Reihenfolge der Angaben wurde geändert. In der Schweiz sehen wir von einer obligatorischen Nährwertkennzeichnung vorläufig ab, da es eine bedeutende Bürde für KMU's wäre. Werden die Produkte in den europäischen Raum exportiert, müssen selbstverständlicherweise die Anforderungen der europäischen Gesetzgebung eingehalten werden.

Die meisten Firmen machen die Nährwertkennzeichnung bereits heute freiwillig. Bei nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben ist die Kennzeichnung schon heute obligatorisch.

#### Art. 26 Abs. 2 und 3

Es wurde der Bezug geändert: Massgebend ist neu der Zeitpunkt der Abgabe. Im Weiteren wurde die Bezugsgrösse für Getränke eingeführt.

#### Art. 27 Abs. 1, 4-7

Absatz 1 führt den Begriff «Ballaststoffe» als Synonym für «Nahrungsfasern» ein (vgl. die Art. 22 und 25). Dagegen verwendet die EU nur das Wort «Ballaststoffe». In der Schweiz hat sich jedoch der Begriff «Nahrungsfasern» etabliert.

Neu sind die Absätze 4 – 7. Es geht vor allem um die Bezugsgrössen und die Referenzmenge an Energie. Die Änderungen erfolgen in Übereinstimmung mit der EU – Verordnung.

#### Art. 28 und 29 Abs. 1-3

Wie bei den vorhergehenden Artikeln wird das Wort «Energiewert» mit dem Synonym «Brennwert» ergänzt.

#### Art. 30 und 32

Durch die Umstellung des Artikels 30 wurde klargestellt, dass Lebensmittel tierischer Herkunft grundsätzlich mit einem Identitätskennzeichen versehen sein müssen, unabhängig davon, aus welchem Land sie stammen. Es wurde präzisiert, dass das Identitätskennzeichen nur eine ovale Form haben muss, wenn es in Betrieben in der Schweiz oder der EU angebracht wird.

#### Art. 35b

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).

Ist aber der Zusatz von Bakterien, Hefen oder Schimmelpilzen mit einer gesundheitsbezogenen Angabe verbunden, so muss im Verzeichnis der Zutaten mit der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur auf den Zusatz hingewiesen werden.

#### Art. 38 Bst. c

Neu muss bei Zusatzstoffen oder Zusatzstoffpräparaten, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, nicht mehr zwingend sowohl die Einzelbezeichnung als auch die E-Nummer angegeben werden. Es reicht eine der beiden Angaben aus.

#### Anhang 2:

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 und die Gelegenheit ergriffen die Aufzählungen zu nummerieren, damit Zitate präziser gemacht werden können. Zudem 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.

#### Anhang 3

Die Gattungen von Zusatzstoffen wurden aus der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008<sup>3</sup> übernommen. Da nach Art. 2 Abs. 1 Bst. I LGV die Aromen unter die Zusatzstoffe fallen, wurde auch die Gattung «Aromen» in diese Liste als Ziff. 27 aufgenommen.

---

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe; ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 380/2012, ABl. L 119 vom 4.5.2012, S. 14

Nachfolgend die Änderungen respektive Neuerungen einzelner Gattungen:

- «Farbstoffe»: Definition wurde an die EU angepasst;
- «Konservierungsstoffe»: Die Bezeichnung «Konservierungsmittel» wurde gestrichen. Neu darf die Gattung nur noch als Konservierungsstoffe gekennzeichnet werden;
- «Antioxidationsmittel»: Die Bezeichnung «Antioxidantien» wurde gestrichen. Neu darf die Gattung nur noch als Antioxidationsmittel gekennzeichnet werden;
- «Trägerstoffe»: neue Gattungsbezeichnung. Es handelt sich dabei um Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern;
- «Trennmittel»: Die Bezeichnung «Antiklumpmittel» wurde gestrichen. Neu darf die Gattung nur noch als Trennmittel gekennzeichnet werden;
- «Schaummittel»: neue Gattungsbezeichnung. Es handelt sich dabei um Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen;
- «Komplexbildner»: neue Gattungsbezeichnung. Es handelt sich dabei um Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden;
- «Aromen»: Definition gemäss Art. 3 Para. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.

#### Anhang 9

Die neu eingeführten Referenzmengen dienen als Grundlage zur Ermittlung der Energie- und Nährstoffmengenanteile welche neu im Rahmen der Nährwertkennzeichnung angegeben werden können. Die Werte wurden aus Anhang XIII Teil B der Verordnung (EU) Nr. 1969/2011 übernommen