



# Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02)

Änderung vom ...

## Erläuterungen

### Artikel 2 Abs. 2

Für die Definitionen einzelner Begriffe wird auf die einschlägigen Verordnungen der EU verwiesen.

### Artikel 11 Abs. 4 4

Art. 4 Abs. 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 (SR 817.022.110) über alkoholische Getränke wird neu in Art. 11 Abs. 4 geregelt. Somit werden alle Einschränkungen bezüglich Abgabe und Werbung alkoholischer Getränke in einer einzigen Verordnung geregelt.

### Artikel 18a

Seit mehreren Jahren wird diskutiert, dass Mikroorganismen (MO) zwar als solche definiert sind, weitere Anforderungen oder Bestimmungen sich aber hauptsächlich auf MO beziehen, welche in Lebensmitteln unerwünscht sind.

Auch die europäische Gesetzgebung kennt keine Definition für willentlich eingesetzte MO oder Starterkulturen. Die EFFCA (European Food and Feed Cultures Association) definiert mikrobielle Lebensmittelkulturen (MFC) wie folgt (siehe Herody et al.<sup>1</sup>):

„microbial food cultures (MFC) are live bacteria, yeasts or moulds used in food production. MFC preparations are formulations consisting of one or more microbial food cultures including unavoidable media components carried over from the fermentation and components, which are necessary for their survival, storage, standardisation and to facilitate their application in the food production process. MFC preparations may contain one or several microbial species.“

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.

Gemäss Artikel 3 LMG (Lebensmittelgesetz; SR 817.0) sind Lebensmittel Nahrungs- und Genussmittel. Zutaten sind Lebensmittel sowie Zusatzstoffe. MFC können nicht unter die aktuell gültige Definition eines Lebensmittels summiert werden, eine Einstufung als Zusatzstoffe ist auch nicht für alle Verwendungszwecke möglich. Somit mussten MFC als eine eigene Kategorie definiert werden, nämlich als Zusatz von MFC zu Lebensmitteln.

---

<sup>1</sup> Herody, C. et al., The legal status of Microbial Food Cultures in the European Union: An Overview. EFFL 5/2010

Aufgrund der Definition für Lebensmittel im EU-Recht, präsentiert sich die Situation in der EU etwas anders als in der Schweiz. Gemäss einer Beurteilung von Herody et al.<sup>1</sup> gelten MFC als Lebensmittelzutat, sei es als „traditionelle Lebensmittelzutat“ im Falle von MFC, welche für die Herstellung von traditionell fermentierten Lebensmitteln verwendet werden, oder sei es aber als neuartige Zutat im Falle von MFC, welche keine „sichere Verwendungstradition“ kennen. Derartige MFC würden unter die novel food Verordnung (EG) Nr. 258/97 fallen und eine Bewilligung benötigen. MFC mit einer sicheren Verwendungstradition müssen gemäss Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sicher sein, die Verantwortung dafür liegt beim Lebensmittelunternehmer.

Mit Inkrafttreten des neuen LMG wird sich die Definition für Lebensmittel an diejenige der EU angleichen. Zusätzlich wird in der EU diskutiert, ob MFC inskünftig in der Zusatzstoffverordnung geregelt werden sollen.

Obwohl somit in den nächsten Jahren eine Neubeurteilung der Situation notwendig sein wird, ist es dennoch sinnvoll, die Zugabe von MO zu Lebensmitteln zum jetzigen Zeitpunkt zu regeln. Einerseits wird so eine langjährige Regelungslücke geschlossen, andererseits kann die Zahl von bewilligungspflichtigen Lebensmitteln reduziert werden und ist somit aus Ressourcengründen sinnvoll.

Gemäss Absatz 2 müssen die eingesetzten Mikroorganismen sicher sein, die Verantwortung dafür liegt beim Anwender oder Hersteller von MFC. Folgende Listen können dabei berücksichtigt werden: Liste der dänischen Lebensmittelbehörde:

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Foedevaresikkerhed/Teknologi\\_og\\_tilsaetningsstoffer/Kulturregister\\_11.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Foedevaresikkerhed/Teknologi_og_tilsaetningsstoffer/Kulturregister_11.pdf)

Liste der International Dairy Federation (IDF):

F. Bourdichon et al., Food fermentations: Microorganisms with technological beneficial use. International Journal of Food Microbiology 154 (2012) 87-97

Hersteller von MFC fallen mit dieser Neuregelung ebenfalls unter das Lebensmittelgesetz und sind gemäss Art. 12 LGV meldepflichtig.

### **Artikel 50 Abs. 2 und 2<sup>bis</sup>**

Im Zusammenhang mit der Aufrechterhaltung der Äquivalenz mit dem Lebensmittelrecht der EU (bilaterales Landwirtschaftsabkommen) und gestützt auf Artikel 23a des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG; SR 817.0) wird die Bestimmung über die Rückverfolgbarkeit (Art. 50 LGV) analog zur Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011<sup>2</sup> ergänzt. Nach deren Absatz 1 müssen Lebensmittel, Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen, sowie alle Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden, über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein (Art. 50 Abs. 1 LGV). Vorbehalten bleibt Artikel 5 der Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion (VPrP; SR 916.020).

Die Rückverfolgbarkeit ist notwendig, um die Lebensmittelsicherheit und die Zuverlässigkeit der Information über ein Produkt zu gewährleisten, damit gesundheitsgefährdende Lebensmittel vom Markt entfernt und die Konsumentinnen und Konsumenten geschützt werden können. Einheitliche Regelungen sollen die rasche und uneingeschränkte Rückverfolgbarkeit sicherstellen.

### **Abs. 2**

Der Rückverfolgbarkeit liegt das Konzept zu Grunde: «Ein Schritt zurück und ein Schritt vor». Aus diesem Grund müssen die Informationen über ein Produkt sowohl die verantwortliche Person (Art. 3 LGV) bezeichnen - weil sie diejenige Person ist, welche mit den Produkten handelt - als auch die Empfängerin oder den Empfänger der Produkte.

---

<sup>2</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 931/2011 der Kommission vom 19. September 2011 über die mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates festgelegten Rückverfolgbarkeitsanforderungen an Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 242 vom 20.9.2011, S. 2.

Um die rasche und uneingeschränkte Rückverfolgbarkeit sicherzustellen, wird im Abs. 2 vorgeschrieben, welche Informationen in den Lieferdokumenten notwendig sind. Namentlich sind dies eine genaue Beschreibung der Produkte, Angaben über Volumen oder Menge, Bezugsnummer und Versanddatum, sowie über den Sender (Eigentümer) sowie den Empfänger, falls es sich nicht um den Eigentümer der Ware handelt. Des Weiteren ist der Empfänger (neue Eigentümer) anzugeben sowie der Empfänger, falls dieser nicht mit dem neuen Eigentümer übereinstimmt.

Der kantonale Vollzugsbehörde müssen diese Informationen über den Sender und Empfänger, sowie eine genaue Beschreibung der Produkte, Angaben über Volumen oder Menge, Bezugsnummer und Versanddatum nur auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden. Dies aus Gründen der Praktikabilität und gestützt auf die bisherige Handhabung.

#### **Abs. 2<sup>bis</sup>**

Für die uneingeschränkte Rückverfolgbarkeit müssen die Informationen so lange abrufbar sein, bis angenommen werden kann, das Produkt sei konsumiert worden.

#### **Aufhebung bisherigen Rechts**

In der laufenden Revision der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke wird vorgeschlagen, die spezifische Kennzeichnungsvorschrift der süßen alkoholischen Getränke (Alcopops) aufzuheben. Falls dieser Vorschlag übernommen wird, muss Artikel 2 der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV; SR 946.513.8), welcher Ausnahmen von der Anwendung des Cassis de Dijon-Prinzips festlegt, geändert werden.

#### **Anhang 1**

Im Rahmen der letzten Revision des Lebensmittelrechts, die am 1. Oktober 2012 in Kraft trat, wurde in der Verordnung des EDI über die Sicherheit von Spielzeug (SR 817.023.11) die Möglichkeit, dass das BAG auf Gesuch hin Spielzeug, das Stoffe oder Zubereitungen in Mengen enthält, welche für Kinder nicht unbedenklich sind, bewilligen kann, gestrichen. Auch die Bewilligungsmöglichkeit von Stoffen nach Artikel 2 Absatz 6 der Verordnung des EDI über kosmetische Mittel (SR 817.023.11) wurde aufgehoben. In der Folge entfallen die diesbezüglich in der LGV festgelegten Gebühren, d.h. Ziffer 3.4 und Ziffer 3.5 werden gestrichen.