



Tagungsbericht vom 16. Mai 2019

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

#### **14. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 9. Mai 2019**

##### **Erfahrungen mit dem neuen Lebensmittelrecht in der Praxis**

**Aspekte rund um das totalrevidierte schweizerische Lebensmittelrecht vom 1. Mai 2017 (« Lebensmittelrecht 2017 ») standen im Fokus der diesjährigen Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung der ZHAW. Rund 180 Teilnehmende und Referentinnen und Referenten präsentierten und diskutierten die bisherigen Erfahrungen in der Praxis. Das Spektrum reichte dabei von Themen wie Selbstkontrolle bis zu Novel Food sowie einem Ausblick auf weitere Neuerungen.**

Wichtige Änderungen des neuen Lebensmittelrechts traten ohne Übergangsfrist per 1. Mai 2017 in Kraft, beispielsweise die Vorgaben zur Inverkehrbringung von neuartigen Lebensmitteln oder zu den Höchstwerten, welche die Gesundheit betreffen<sup>1</sup>. Für andere Neuerungen ist die Übergangsfrist inzwischen abgelaufen, etwa zu den Vorschriften im Bereich Offenverkauf oder zum Absatz von Lebensmitteln mit Fernkommunikationstechniken<sup>2</sup>, sodass die ZHAW-Tagung eine gute Plattform bot, um wichtige Bereiche des umgesetzten Rechts zu beleuchten. Sie stand unter dem Titel: «Reflektierte Praxis: Beiträge zum neuen schweizerischen Lebensmittelrecht nach zwei Jahren Inkraftsetzung».

##### **Herausforderung Abschaffung des Positivprinzips**

Nach dem Einstieg in das Thema durch die Tagungsleiterin und ZHAW-Dozentin Evelyn Kirchsteiger-Meier sprach die Aargauer Kantonschemikerin Alda Breitenmoser, Präsidentin der Kommission Recht des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) zum Thema «Mehr Freiheit, mehr Verantwortung: Was sind Erfahrungswerte des Vollzugs mit dem Motto des Lebensmittelrechts 2017?». Dabei wurde deutlich, dass durch die grundlegende Änderung im neuen Recht, nämlich die Abschaffung des sogenannten «Positivprinzips»<sup>3</sup>, die Vollzugstätigkeit erschwert wurde, etwa weil Sachbezeichnungen schwieriger zu beurteilen sind oder weil es für den Vollzug herausfordernd ist, die Verkehrsfähigkeit von Produkten, die möglicherweise unter die Novel-Food-Gesetzgebung fallen, zu beurteilen. Die Schwierigkeit der Beurteilung von Sachbezeichnungen erläuterte Alda Breitenmoser anhand von veganen Produkten, die oft eine Ähnlichkeit, auch in der Bezeichnung, zu den entsprechenden Lebensmitteln tierischer Herkunft aufweisen. Als Grundregel verdeutlichte die Referentin, dass umschriebene Sachbezeichnungen sowie geschützte Bezeichnungen nicht für vegane Produkte verwendet werden dürfen, da sonst der Täuschungsschutz nicht gewährleistet ist. So darf etwa eine vegane Mayonnaise nicht so heissen, da «Mayonnaise» im Verordnungsrecht umschrieben ist<sup>4</sup>. Als Schlussfolgerung erklärte Alda Breitenmoser, dass den Unsicherheiten, die mit dem Motto des neuen Lebensmittelrechts «Mehr Freiheit, mehr Verantwortung» verbunden sind, durch die Publikation von Informationsschreiben des BLV begegnet werden soll. So stellte sie ein Informationsschreiben zur Bezeichnung von veganen Alternativen zu tierischen Lebensmitteln in Aussicht.

##### **Erleichterte Selbstkontrolle für Kleinbetriebe**

Im neuen Lebensmittelrecht wurde die – bereits vorher rechtlich verankerte – Selbstkontrolle noch akzentuiert. Das bereits erwähnte zentrale Motto des neuen Rechts «Mehr Freiheit, mehr Verantwortung» drückt dies auf prägnante Weise aus. Für Kleinbetriebe sieht das neue Recht eine Erleichterung in der Umsetzung der Selbstkontrolle vor; dies war ein ausdrücklicher Wille des Parlamentes, der daher bereits auf Stufe Gesetz verankert wurde<sup>5</sup>. Auf Verordnungsstufe wurde diese Möglichkeit in der Lebensmittel- und Gebrauchs-

1 Vgl. Art. 74 Abs. 2 Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG, SR 817.0), Stand am 1. Mai 2017.

2 Vgl. Art. 95 Abs. 1 lit. a Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02), Stand am 1. Mai 2018.

3 Das bisherige «Positivprinzip» besagte, dass ein Produkt nur verkehrsfähig war, wenn es entweder unter einer Sachbezeichnung im Verordnungsrecht umschrieben oder aber vom BLV mittels Einzelbewilligung zugelassen wurde (vgl. Art. 8 altes LMG, ausser Kraft seit 1. Mai 2017, abrufbar unter <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/19920257/index.html> [16.05.2019]).

4 Vgl. Art. 112 f. Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH, SR 817.022.17), Stand am 1. Mai 2018.

5 Vgl. Art. 26 Abs. 3 LMG. – Unter «Kleinbetrieb» wird gemäss Art. 2 Abs. 1 Ziffer 6 LGV ein Betrieb mit bis 9 Mitarbeitenden verstanden (900 Vollzeitäquivalente).

gegenstandsverordnung (LGV) konkretisiert und verdeutlicht, dass die erleichterte Selbstkontrolle für Kleinbetriebe in Branchenleitlinien beschrieben werden kann, d.h. dass es in erster Linie die Branchen sind, die bestimmen, wie die Umsetzung der erleichterten Selbstkontrolle für Kleinbetriebe erfolgen kann (die durch die Branchen erstellten Leitlinien müssen vom BLV bewilligt werden)<sup>6</sup>.

Diese rechtlichen Rahmenbedingungen sowie das Beispiel der Branchenleitlinie für Fleischfachbetriebe legten Herbert Hartmann, Abteilungsleiter Beratung beim Labor Veritas sowie Damian Speck, Mitarbeiter in der Qualitätskontroll- und Beratungsstelle im Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ) Spiez dar; dies unter dem Titel: «Die erleichterte Selbstkontrolle für Kleinbetriebe und die Bedeutung von Branchenleitlinien». Beim ABZ Spiez kann die «Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Fleischfachbetrieben» bezogen werden. Damian Speck erklärte, dass die Möglichkeit, in den Branchenleitlinien die Umsetzung der erleichterten Selbstkontrolle für Kleinbetriebe zu konkretisieren, nicht genutzt wurde, da die Leitlinie bereits jetzt das Minimum darstellt, was in den Betrieben umzusetzen ist. Betriebe, die ein weiterführendes Qualitätsmanagementsystem pflegen, können die Branchenlösung selbstverständlich als Basis nutzen. Gemäss Damian Speck geniesst die Branchenleitlinie beim kantonalen Vollzug einen hohen Stellenwert, und sie erhöht die Rechtssicherheit. Wünschenswert wäre aus seiner Sicht hingegen ein einheitlicherer Vollzug in der Beurteilung der Umsetzung der Leitlinie in den Betrieben.

#### Neues Prozesshygienekriterium für Campylobacter

Auch beim nachfolgenden Referat stand die Umsetzung einer wichtigen Neuerung im «Lebensmittelrecht 2017» im Fokus, nämlich das neue Prozesshygienekriterium für Campylobacter bei der Geflügelschlachtung. Anne Ceppi, Head of Quality Management bei der Fleischhandelsfirma GVFI International AG, Basel, fragte daher: «Neues Prozesshygienekriterium für Campylobacter: Wie wird das umgesetzt?» Anne Ceppi zeigte zunächst die Gründe auf für die Aufnahme dieses neuen Prozesshygienekriteriums in der Hygieneverordnung<sup>7</sup>, nämlich die Tatsache, dass die Campylobacteriose die häufigste Ursache für schwere Durchfallerkrankungen in der Schweiz darstellt<sup>8</sup>. Anne Ceppi rief auch in Erinnerung, was ein Prozesshygienekriterium ist, nämlich ein mikrobiologisches Kriterium, das die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses angibt. Es gilt nicht für im Handel befindliche Produkte. Bei Überschreitung sind die erforderlichen Korrekturmaßnahmen zur Sicherstellung der Prozesshygiene zu treffen; eine Rücknahme resp. ein Rückruf der Produkte ist jedoch aus rechtlicher Sicht nicht notwendig<sup>9</sup>. Ein Prozesshygienekriterium dient daher in erster Linie der Bewertung der Prozesshygiene, um bei unbefriedigenden Ergebnissen spezifische Massnahmen ergreifen zu können. Diese können beispielsweise sein: Anpassung der Temperatur-/Zeit-Exposition beim Brühen der Schlachtkörper, Bestrahlung oder chemische Behandlung der Schlachtkörper (braucht Bewilligung des BLV und die Produkte müssten entsprechend gekennzeichnet werden) oder tiefgefrieren. Da für das neue Prozesshygienekriterium eine Uebergangsfrist gegolten hat und es erst seit 30. April 2018 in Kraft ist<sup>10</sup>, gibt es zum jetzigen Zeitpunkt jedoch noch keine statistischen Resultate über die Wirksamkeit in der Schweiz; es muss ein längerer Umsetzungszeitrahmen abgewartet werden<sup>11</sup>.

#### Die Schweiz: Pionierland für Insekten als Lebensmittel

Eine auch in der breiten Bevölkerung bekannte Neuerung im «Lebensmittelrecht 2017» ist, dass drei Insektenarten als neuartige Lebensmittel zugelassen wurden (als Ganzes oder zerkleinert), nämlich Mehlwurm (Larve von *Tenebrio molitor*), Grille (*Acheta domestica*) und Europäische Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*)<sup>12</sup>. Mittlerweile gibt es im Einzelhandel entsprechende Produkte zu kaufen, auch wenn sie momentan noch ein Nischensegment darstellen. Der ZHAW-interne Experte, Jürg Grunder erläuterte in

6 Vgl. Art. 80 Abs. 4 LGV.

7 Vgl. Anhang 1 Teil 2 Ziffer 2.1.6 Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV, SR 817.024.1), Stand am 30. Oktober 2018.

8 Vgl. Schmutz C., Mäusezahl D., Jost M., Baumgartner A., Mäusezahl-Feuz M. (2016) Inverse trends of Campylobacter and Salmonella in Swiss surveillance data, 1988-2013. Euro Surveill 21, 30130-. DOI: 10.2807/1560-7919.ES.2016.21.6.30130; in: BLV (2017). Lebensmittelrecht 2017 – Das Wichtigste.

9 Vgl. Art. 4 Abs. 4 HyV; Art. 71 Abs. 1 lit. c HyV.

10 Vgl. Art. 74 HyV.

11 Bezüglich Sensibilisierung der Bevölkerung zur Keimbelastung von Geflügelschlachtkörpern und zu Hygienemassnahmen auf Seiten der Konsumentinnen und Konsumenten hat das BLV bereits die Informationskampagne «Sicher geniessen» neu lanciert ([www.sichergeniessen.ch](http://www.sichergeniessen.ch) [16.05.2019]).

12 Vgl. Anhang 1 Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel (SR 817.022.2), Stand am 1. Mai 2018.

seinem Referat «Neue Produkte auf dem Speisezettel: Status in der Schweiz und der EU zu Insekten als Lebensmittel» als Präsident der IGILS (Interessengemeinschaft für Insekten als Lebensmittel in der Schweiz), wie sich die Branche der Firmen, die Insekten zu Lebensmittelzwecken produzieren oder verarbeiten, entwickelt hat. Er zeigte auch auf, welches Forschungspotential für Insekten als Lebensmittel vorhanden ist, wobei sich Europa in einer Führungsrolle befindet. Mit einer gewissen Genugtuung merkte er an, dass die Schweiz das erste europäische Land darstellt, das Insekten zu Lebensmittelzwecken zugelassen hat. In der EU befinden sich mehrere Dossiers im Bewilligungsprozess als neuartiges Lebensmittel<sup>13</sup>, wobei Jürg Grunder als Beispiel eines Antrags die Drohnenbrut von *Apis mellifera L.* (Honigbiene) detaillierter erläuterte.

Wer jetzt inspiriert war, Insekten als Lebensmittel zu probieren, hatte Gelegenheit während des Mittagessens. Angeboten wurden Spiessli mit Wanderheuschrecken sowie Burger mit Mehlwürmern. Das Angebot stiess auf reges Interesse, und alle entsprechenden Produkte wurden verkostet.

### Anforderungsreiche Bestimmung des Novel-Food-Status

Den Nachmittag eröffnete Judith Deflorin, Fachbereichsleiterin Marktzutritt beim BLV, zum Thema «Novel Food: Wann ist eine Innovation neuartig? Zur Bestimmung des Novel-Food-Status». Die Einführung der Novel-Food-Gesetzgebung stellt eine grundlegende Neuerung im «Lebensmittelrecht 2017» dar. Sie ist als Konsequenz aus der Abschaffung des «Positivprinzips» zu betrachten und sieht für neuartige Lebensmittel eine Vormarktkontrolle vor<sup>14</sup>, während andere Lebensmittel aber grundsätzlich frei verkehrsfähig sind, wenn sie sicher sind<sup>15</sup> und den rechtlichen Vorgaben entsprechen. Ob ein Produkt unter die Novel-Food-Gesetzgebung fällt und damit neuartig im Sinne des Rechts ist oder nicht, ist dabei für Betriebe eine wichtige Abklärung, die im Rahmen der Selbstkontrolle vor einem allfälligen Bewilligungsantrag getätigt werden muss. Auf diesen Aspekt ging Judith Deflorin in ihrem Referat ein und zeigte auf, welche Hilfsmittel – neben der Definition für neuartige Lebensmittel gemäss Art. 15 Abs. 1 LGV – für die Abklärung des Novel-Food-Status herangezogen werden sollen: insbesondere die BLV-Internetseite «Bewilligung von neuartigen Lebensmitteln»<sup>16</sup>, der Novel-Food-Catalogue der EU<sup>17</sup>, die EU-Internetseite «Consultation process on novel food status»<sup>18</sup>, die Durchführungsverordnung (EU) 2018/456 der Kommission<sup>19</sup> sowie das Guidance Document der EU «Human Consumption to a Significant Degree»<sup>20</sup>. Bei Unsicherheiten in Bezug auf die Bestimmung des Novel-Food-Status können Betriebe mittels einer sogenannten «Eintretensabklärung» (im BLV-Gesuchsformular, Teil A) dem BLV einen Antrag auf Einstufung des Status stellen; dabei müssen vom Gesuchsteller die geforderten Informationen bereitgestellt werden. Abschliessend betonte Judith Deflorin noch den Aspekt, dass gewisse Lebensmittel vor der Totalrevision verkehrsfähig waren, weil sie einer grob beschriebenen Gruppe oder Kategorie von Lebensmitteln zugeordnet werden konnten (beispielsweise «Beerenobst»<sup>21</sup>), neu aber der Novel-Food-Definition unterstehen und damit bewilligungspflichtig sind (z.B. «Amla», indische Stachelbeere<sup>22</sup>).

### Aufwändige Abklärungen zur Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln

Das Thema «Novel Food» war auch bedeutsam im Referat zur Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln von Regula Felix-Tomamichel, Head of Food, Cosmetics and Medical Device Services bei pharma services oehler gmbh, Wollerau. Die Referentin fragte: «Wie werden ‚sonstige Stoffe‘, die nicht in der

13 Abrufbar unter [https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/authorisations/summary-applications-and-notifications\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/summary-applications-and-notifications_en) [16.05.2019].

14 Vgl. Art. 7 Abs. 5 lit. a LMG/ Art. 15 ff. LGV / Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel.

15 Vgl. Art. 7 LMG, Art. 8 LGV.

16 Abrufbar unter <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/bewilligung-und-meldung/bewilligung.html> [16.05.2019].

17 Abrufbar unter [https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/catalogue\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue_en) [16.05.2019].

18 Abrufbar unter [https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/consultation-process\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/consultation-process_en) [16.05.2019].

19 Durchführungsverordnung (EU) 2018/456 der Kommission vom 19. März 2018 über die Verfahrensschritte bei der Konsultation zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel, *ABl. L 77 vom 20.3.2018*, S. 6–13.

20 Abrufbar unter [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food\\_guidance\\_human\\_consumption\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/novel-food_guidance_human_consumption_en.pdf) [16.05.2019].

21 Vgl. Art. 2 Abs. 2 lit. c Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte (SR 817.022.107, ausser Kraft seit 1. Mai 2017, abrufbar unter <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20050170/index.html> [16.05.2019]).

22 Gemäss Novel-Food-Catalogue der EU ([https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/catalogue\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue_en)) ist die indische Stachelbeere (*Embllica officinalis*) vor dem 15. Mai 1997 nur als Nahrungsergänzungsmittel oder in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet worden; alle anderen Lebensmittelverwendungen bedürfen einer Zulassung unter der Novel-Food-Gesetzgebung.

Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel aufgeführt sind, beurteilt?» Hintergrund ist die Tatsache, dass die Liste der «sonstigen Stoffe» in Anhang 1, Teil B der Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel nicht abschliessend ist<sup>23</sup>. Weitere Stoffe können eingesetzt werden; ihre Verkehrsfähigkeit muss im Rahmen der Selbstkontrolle beurteilt werden. Dies ist ein Ausdruck der bereits mehrfach erwähnten Abkehr vom vorherigen «Positivprinzip»; im alten Recht mussten Nahrungsergänzungsmittel mit nicht umschriebenen Stoffen bewilligt werden. Regula Felix legte in ihrem Referat dar, dass die Beurteilung nicht umschriebener Stoffe eine anspruchsvolle Einzelfallbetrachtung darstellt, in der eine Vielzahl an Hilfsmitteln und Quellen herangezogen werden sollen, um schlussendlich zu einer finalen Bewertung zu kommen, ob der fragliche Stoff eingesetzt werden kann. Für diese Beurteilung wichtige Aspekte sind vor allem: Die Vereinbarkeit mit den Verbotslisten im Verordnungsrecht<sup>24</sup>; die Zweckbestimmung als Lebensmittel resp. eine ernährungsphysiologische versus eine pharmakologische Wirkung des Stoffes<sup>25</sup>; die Sicherheit der Zutat und des Endproduktes, der der Täuschungsschutz sowie der Novel-Food-Status des Stoffes (hierzu konnte auf das vorgängige Referat von Judith Deflorin verwiesen werden). Die Referentin betonte, dass diese Abklärungen im Rahmen der Selbstkontrolle zu treffen und zu dokumentieren sind. Ihr Referat gab wertvolle Hinweise und Tipps hierzu. Ein Informationsschreiben zu diesem Thema stellte Judith Deflorin in Aussicht.

### Schwierige Herkunftsbezeichnungen

Das nächste Referat beschäftigte sich mit dem Thema der Herkunftskennzeichnungen. Dieses Thema wurde beleuchtet, weil im neuen Recht neue Deklarationsvorschriften zur Herkunft von Zutaten eingeführt wurden und die Vorgaben zur Herkunftskennzeichnung grundsätzlich als unübersichtlich bezeichnet werden können. Lorenz Hirt, Rechtsanwalt und Co-Geschäftsführer bei der FIAL (Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien) fragte deshalb: «Herkunftskennzeichnungen: Wer soll sich da noch auskennen?» Lorenz Hirt legte die verschiedenen Vorschriften zu Herkunftskennzeichnungen systematisch dar, nämlich die obligatorische Angabe des Produktionslandes<sup>26</sup>, die Herkunftsangabe mengenmässig wichtiger Zutaten von Lebensmitteln<sup>27</sup>, die spezifischen Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sowie für Fisch<sup>28</sup>, nebst den spezifischen Regelungen für die Angaben im Offenverkauf<sup>29</sup> und im Onlinehandel<sup>30</sup>. Der Referent wies hierbei auch auf gewisse Umsetzungsschwierigkeiten hin, beispielsweise aufgrund der Tatsache, dass im Onlinehandel keine Ausnahmen zur Angabe des Produktionslandes resp. der Herkunft von Rohstoffen bestehen. Dies kann beispielsweise bei wenig verarbeiteten Produkten wie Früchten oder Gemüse mit saisonal wechselnder Herkunft zu Problemen führen, wenn die Bestellungen lange vor dem gewünschten Lieferzeitpunkt getätigt werden. Weiter erläuterte Lorenz Hirt die Anforderungen zur Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes gemäss Art. 26 Abs. 3 der «EU-Lebensmittelinformationsverordnung LMIV»<sup>31</sup> und der entsprechenden Durchführungsverordnung<sup>32</sup>. Letztere bezieht sich auf Fälle, in denen das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels durch Angaben wie Erklärungen, Piktogramme, Symbole oder Begriffe erfolgt, die sich auf Orte oder geografische Gebiete

23 Dies geht nicht direkt aus der Rechtsvorschrift hervor (vgl. Art. 2 Abs. 3 lit. b Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel, VNem, SR 817.022.14, Stand am 1. Mai 2018), wird aber in den Erläuterungen des BLV zur neuen VNem erwähnt, vgl. BLV (2017). Erläuterungen zur Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel VNem, abrufbar unter <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html> [16.05.2019].

24 Vgl. Anhang 1 Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH, SR 817.022.17), Stand am 1. Mai 2018 / Anhang 4 Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM, SR 817.022.32), Stand am 5. Juni 2018.

25 Hierzu können u.a. Stofflisten herangezogen werden, z.B. die Stoffliste aus Deutschland, abrufbar unter [http://www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/03\\_Verbraucher/08\\_Stoffliste/lm\\_stoffliste\\_node.html](http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/08_Stoffliste/lm_stoffliste_node.html) [16.05.2019].

26 Vgl. Art. 12 Abs. 1 lit. a LMG, Art. 36 Abs. 1 lit. e LGV, Art. 3 Abs. 1 lit. h und Art. 15 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16), Stand am 12. Juni 2018.- Herauszuheben ist, dass auch bei Produkten, die unter dem Cassis-de-Dijon-Prinzip eingeführt werden, die obligatorische Produktionslandangabe vorgeschrieben ist (vgl. Art. 16e Abs. 1 lit. b Bundesgesetz über die technischen Handelshemmnisse, THG, SR 946.51, Stand am 1. Mai 2017).

27 Vgl. Art. 36 Abs. 1 lit. f LGV, Art. 3 Abs. 1 lit. i und Art. 16 LIV.

28 Vgl. Art. 3 Abs. 1 lit. j und Art. 17 LIV.

29 Vgl. Art. 12 Abs. 5 LMG, Art. 39 LGV, Art. 5 LIV.

30 Vgl. Art. 44 LGV.

31 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel [...], *ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18–63*.

32 Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 der Kommission vom 28. Mai 2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsortes der primären Zutat eines Lebensmittels, *ABl. L 131 vom 29.5.2018, S. 8–11*.

beziehen. Aus Sicht der Schweiz ist eine Hauptfrage, ob die obligatorische Angabe des Produktionslandes eine Verpflichtung zur Deklaration der primären Zutat gemäss Art. 26 Abs. 3 LMIV auslöst. Lorenz Hirt erklärte, dass die FIAL zu dieser Frage via SECO (Staatssekretariat für Wirtschaft) bei der EU-Kommission im Sinne des Verbands FDE (FoodDrinkEurope; Dachverband der Lebensmittelindustrien in der EU) interveniert hat, d.h. dass eine obligatorische Produktionslandangabe – die ja ohne Hervorhebung durch Schriftart, Grösse, Symbole etc. erfolgt – keine entsprechende Deklaration nach Art. 26 Abs. 3 LMIV auslösen sollte.

#### **Ausblick auf weitere Neuerungen, zum Beispiel zur Kennzeichnung «GVO-frei»**

Abgeschlossen wurde die Veranstaltung durch Adrian Kunz vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Er beleuchtete in seinem Referat «Das neue Lebensmittelrecht, Lessons learnt, Rück- und Ausblick» die Hintergründe der Totalrevision, die parlamentarische Phase bei der Entstehung des neuen Lebensmittelgesetzes (LMG) und den Prozess der Revision des entsprechenden Verordnungsrechts. Adrian Kunz reflektierte auch über Gelerntes bei diesem immensen Revisionsprojekt. So ist es aus seiner Sicht beispielsweise wichtig, bedeutende Stakeholder während des gesamten Prozesses einzubeziehen und Termine für Parlamentswahlen zu beachten. Denn politische Parteien suchen sich im Wahlkampf Profilierungsmöglichkeiten, was unter anderem im Rahmen der Revision des Verordnungsrechts (Projekt «Largo») der Fall war. Am Schluss des Referats wies Adrian Kunz auf das nächste grosse Revisionspaket beim Verordnungsrecht hin, das Projekt namens «Stretto 3», in dem unter anderem die Kennzeichnung «GVO-frei» und die Höchstgrenzen für Vitaminzusätze neu definiert werden. Die Anpassungen der Verordnungen wurden vom EDI bis am 26. August 2019 in die Vernehmlassung geschickt<sup>33</sup>. Zudem soll das Lebensmittelgesetz angepasst werden, vorgesehen sind u.a. die Schaffung spezifischer Rechtsgrundlagen für den Informationsaustausch unter Behörden sowie zwischen Behörden und Dritten oder für die Zulässigkeit der digitalen Informationsvermittlung an Konsumentinnen und Konsumenten.

Nicht zuletzt zeigte die Tagung auch, dass sogenanntes «Soft Law», beispielsweise in Form von BLV-Informationsschreiben, unter dem neuen Lebensmittelrecht an Bedeutung gewinnen wird (*zum Thema «Soft Law» wurde die letztjährige Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung durchgeführt*<sup>34</sup>).

Weitere Informationen: [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/)

Medienmitteilung und Fotos: [www.zhaw.ch/lsvm/medien/](http://www.zhaw.ch/lsvm/medien/)

*Bildlegenden, Fotos: © Tevy/Wädenswil*

- 1\_Das Thema stiess bei den zahlreichen Teilnehmenden auf grosses Interesse.
- 2\_Alda Breitenmoser, Aargauer Kantonschemikerin und Präsidentin der Kommission Recht des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS)
- 3\_Adrian Kunz vom Rechtsdienst im Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
- 4\_Lorenz Hirt, Rechtsanwalt und Co-Geschäftsführer bei der FIAL (Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien)
- 5\_Anne Ceppi, Head of Quality Management bei der Fleischhandelsfirma GVFI International AG, Basel
- 6\_Der Insektensnack im Rahmen des Mittagessens fand Zuspruch.
- 7\_ZHAW-Gastgeberin Evelyn Kirchsteiger-Meier vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
- 8\_Jürg Grunder, ZHAW-Experte für Insekten als Lebensmittel

33 Vgl. [https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/dokumentation/nsb-news-list\\_msg-id-74808.html](https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/dokumentation/nsb-news-list_msg-id-74808.html) sowie «Laufende Vernehmlassungen BLV», abrufbar unter <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/rechts-und-vollzugsgrundlagen-blv/vernehmlassungen-blv.html> [16.05.2019].

34 Vgl. Medienmitteilung zur 13. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung am 3. Mai 2018 zum Thema «Soft Law – Praktische Relevanz und rechtliche Bedeutung von Leitfäden und Co.», abrufbar unter [www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/](http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/) => Rückblicke.



**Fachkontakt Medien:** Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 04, [evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch](mailto:evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch)

**Medienstelle:**

Cornelia Sidler, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW/Wädenswil. 058 934 53 66, [cornelia.sidler@zhaw.ch](mailto:cornelia.sidler@zhaw.ch)