



Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln (Zusatzstoffverordnung, ZuV)

20.05.2020

I. Ausgangslage

Gemäss Artikel 11 der Zusatzstoffverordnung passt das BLV die Anhänge dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Anhang 1a

Calciumsorbat (E203) ist als Konservierungsstoff in verschiedenen Lebensmitteln sowie in Lebensmittelfarbstoff-Zubereitungen und Lebensmittelaromen zugelassen.

Anlässlich einer neuen Risikobewertung konnte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) die Sicherheit von Calciumsorbat als Lebensmittelzusatzstoff nicht bestätigen und zog den Schluss, dass für den Stoff nicht der für Sorbinsäure (E200) und Kaliumsorbat (E202) festgelegte Gruppenwert für die annehmbare tägliche Aufnahme (Acceptable Daily Intake - ADI) gelten sollte. Der Stellungnahme zufolge müssen in Bezug auf Calciumsorbat Genotoxizitätsuntersuchungen durchgeführt werden, damit geprüft werden kann, ob für Calciumsorbat der genannte Gruppen-ADI gelten soll. Da der EFSA jedoch keine Daten zur Genotoxizität von Calciumsorbat (E203) geliefert wurden, konnte die Sicherheit von Calciumsorbat als Lebensmittelzusatzstoff nicht abschliessend festgestellt werden. Daher wird e Calciumsorbat (E203) aus der Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe gestrichen.

Kaliumpolyaspartat (E456) ist für bestimmte önologische Verfahren und Behandlungen bestimmt. Die besonderen Bestimmungen, die die Verwendung von Zusatzstoffen in Wein gestatten, sind in Anhang 9 der Verordnung des EDI über Getränke¹ festgelegt. Damit für Kaliumaspartat (E456) die Reinheitskriterien nach Anhang 4 ZuV anwendbar sind, muss der Zusatzstoff in Anhang 1a aufgenommen werden.

Anlässlich der Neubewertung von Octylgallat (E 311) und Dodecylgallat (E 312) fehlten ausreichende toxikologische Daten. Es hat jedoch kein Unternehmen zugesagt, die nötigen toxikologischen bereitzustellen. Octylgallat (E 311) und Dodecylgallat (E 312) werden daher aus der Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe gestrichen.

Anhang 2

Bedingt durch die Streichung von Calciumsorbat (E203) müssen auch die Gruppen in Anhang 2 entsprechend angepasst werden.

¹ SR 817.022.12



Anhang 3 Anwendungslisten (Teil B)

Kategorie 4

Um Qualitätsverluste, beispielsweise Bräunung und Strukturverlust, auf geschältem, geschnittenem und zerkleinertem Obst und Gemüse zu verhindern, kann Ascorbinsäure (E300) eingesetzt werden. Ascorbinsäure kann jedoch Zellgewebe abbauen, was nach ein paar Tagen zu einem Festigkeits- und Farbverlust von Obst und Gemüse führt. Die Verwendung von Kaliumcarbonat (E501) hingegen ermöglicht einen effizienteren Schutz gegen die Bräunung, da es als Stabilisator und Säureregulator wirkt und die Gewebeschädigung durch Ascorbinsäure minimiert. Daher soll die Verwendung von Kaliumcarbonat (E501) als Stabilisator und Säureregulator für die Lebensmittelkategorie 04.1.2 „Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert“ zugelassen werden. Sie wird jedoch auf abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln beschränkt.

Kategorie 5

Die Verwendung von Steviolglycosiden (E960) in bestimmten brennwertverminderten Süswaren soll zugelassen werden (Kat 5.2).

Sucralose (E955) wurde in der EU für die Verwendung in Kaugummi zur Zulassung beantragt (Kat. 5.3), da damit die Intensität des Geschmacks im Kaugummi über einen längeren Zeitraum gewährleistet werden kann. Die dadurch zusätzlich entstehende Exposition ist geringfügig und gibt keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken.

Kategorie 7

Die dieser Kategorie zugehörigen "feinen Backwaren für besondere Ernährungszwecke" gibt es seit 1. Januar 2014 nicht mehr (Aufhebung der für Diabetiker bestimmten Lebensmittel). Die entsprechenden Einträge in der Anwendungskategorie 07.2 können daher gelöscht werden.

Kategorie 8

In der EU wurden verschiedene Präzisierungen in traditionellen polnischen und tschechischen Fleischzubereitungen vorgenommen. Um Handelshemmnisse zu vermeiden wurden diese Anpassungen übernommen.

Für tiefgefrorene vertikale Fleischspiesse, die unter die Anwendungskategorie 08.2 „Fleischzubereitungen“ fallen, wird die Verwendung von Phosphorsäure, Phosphaten, Diphosphaten, Triphosphaten und Polyphosphaten (im Folgenden „Phosphate“) als Stabilisator und Feuchthaltemittel zugelassen. Bei einem solchen Spieß im rohen Zustand waren Phosphate bislang in der EU nicht zulässig.

In der bisherigen Praxis in der Schweiz wurde das verzehrfertig zubereitete Lebensmittel beurteilt und als solches der Anwendungskategorie 08.3 Fleischerzeugnisse zugerechnet. In dieser Kategorie sind Phosphate seit jeher zulässig, daher hat diese Verordnungsanpassung der EU keine Änderung in der Schweizerischen Praxis zur Folge.

Aus Gründen der Harmonisierung wurde die Anpassung dennoch übernommen.

Kategorien 12 und 15

Thaumatococcus (E 957) kann den vorhandenen würzigen Geschmack bzw. Umami-Geschmack in Saucen und Snacks verstärken. Mit der vorgeschlagenen Ausweitung der Verwendung geht eine geringfügige Erhöhung der Exposition der Konsumentinnen und Konsumenten einher. Dies gibt auf Grund der vorliegenden toxikologischen Bewertungen der EFSA keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken



In emulgierten Saucen wird eine Fettreduktion in der Regel durch Verdickungsmittel erzielt. Eine weitere Reduzierung des Fettgehalts ist durch die Verwendung von Emulgatoren erreichbar, die einen hohen Wassergehalt im Fett stabilisieren können. Mit Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) werden hier die besten Ergebnisse erzielt. Eine Neubewertung der Sicherheit dieses Zusatzstoffes legte eine zulässige tägliche Aufnahme (Acceptable Daily Intake, ADI) von 25 mg Polyglycerin-Polyricinoleat/kg Körpergewicht/Tag fest. In Anbetracht des Umstands, dass die geschätzte Exposition den ADI nicht überschritten hat, kam die EFSA zum Schluss, dass Polyglycerin-Polyricinoleat (E 476) als Lebensmittelzusatzstoff keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken gibt,

Kategorie 17

Lebensmittelzusatzstoffe sind nach Kategorien von Lebensmitteln, denen sie zugesetzt werden dürfen, gegliedert. Die Lebensmittelkategorie 17 deckt Nahrungsergänzungsmittel ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder, ab. Die Lebensmittelkategorie 17 umfasst drei Unterkategorien: 17.1 „Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschliesslich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen“, 17.2 „Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form“ und 17.3 „Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup oder in kaubarer Form“.

In der Praxis gab es jedoch Probleme bei der Umsetzung, insbesondere in Bezug auf die Lebensmittelunterkategorie 17.3 („Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup oder in kaubarer Form“). Diese Klassifizierung hat zu Fehlinterpretationen geführt; um dies künftig zu verhindern, werden Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup oder in kaubarer Form der Kategorie der flüssigen beziehungsweise festen Form zugeordnet. Die Lebensmittelunterkategorie 17.3 wird daher gestrichen und die Bezeichnung der Lebensmittelunterkategorie 17.1 in „Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder“ und diejenige der Kategorie 17.2 in „Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder“ geändert.

Niedrig substituierte Hydroxypropylcellulose (L-HPC) ist eine wasserunlösliche Cellulose, die sich aufgrund ihrer guten Kompressibilität und Bindeeigenschaften für die Herstellung von festen Nahrungsergänzungsmitteln in Form von Komprimaten eignet. L-HPC ist nicht wasserlöslich; sie absorbiert Wasser und vergrössert dadurch ihr Volumen. Durch das erhöhte Volumen löst sich das Komprimat schnell auf und es kommt zu einer raschen Freisetzung der Nährstoffe im Magen.

Die Bewertung der EFSA kam 2018 zum Schluss, dass bei einer Verwendungshöchstmenge von 20 000 mg/kg und einer typischen Verwendungsmenge von 10 000 mg/kg wurden keine Sicherheitsbedenken festgestellt werden.

Anhang 4

Die Fussnote wird an den aktuellen Stand der Verordnungen angepasst.

Anhang 5 Teil 2

Die Verwendung von Butan (E943a), Isobutan (E 943b) und Propan (E944) als Treibgase in Farbstoffzubereitungen der Gruppen II und III im Sinne der Definition in Anhang 2 ZuV wird zugelassen. Aufgrund der Entzündungsgefahr und der für die Senkung der Treibgasmengen unter den Grenzwert von 1 mg/kg benötigten Zeit jedoch nur für die gewerbliche Verwendung.

Die Verwendung von Siliciumdioxid (E551) als Trennmittel in Kaliumnitrat (E252) wird ermöglicht, da bei der Lagerung Kaliumnitrat (E252) stark zur Verklumpung neigt, was seine Verwendung in der Lebensmittelverarbeitung beeinträchtigt. Daher bedarf es eines Trennmittels, um die Rieselfähigkeit und die richtige Dosierung dieses Zusatzstoffs zu gewährleisten. Von der zur Erzielung der gewünschten



technologischen Wirkung benötigten Menge Siliciumdioxid (E551) geht keine Gesundheitsgefahr aus. Die zusätzliche Exposition der Konsumentinnen und Konsumenten gegenüber Siliciumdioxid (E551) durch die Verwendung des Stoffs als Trennmittel in Kaliumnitrat (E252) ist begrenzt.

III. Auswirkungen

1. Auswirkungen auf den Bund

Keine

2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden

Keine

3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Mit den vorgesehenen Änderungen wird das schweizerische Recht an den Stand von Wissenschaft und Technik sowie an das EU Recht angepasst. Dies erleichtert den Warenaustausch zwischen der Schweiz und der EU, indem für beide Märkte nach einheitlichen Vorgaben produziert werden kann. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die zur Gewährleistung des Gesundheitsschutzes vorgenommenen Restriktionen stützen sich auf Gutachten der EFSA. Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.