



Erläuterungen zur

Verordnung des EDI über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln

I. Ausgangslage

Gegenwärtig werden im Lebensmittelrecht gewisse technologische Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit als Verfahren nach Artikel 19 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) beurteilt, womit sie ohne Bewilligung angewendet werden können. Gewisse neue Verfahren werden gestützt auf Artikel 20 LGV bewilligt. Bereits seit längerer Zeit ist geplant, gewisse bewilligungspflichtige Verfahren in einer Verordnung zu umschreiben und damit allgemein als zulässig vorzusehen. Mit der vorliegenden Verordnung wird dieses Konzept umgesetzt.

Lebensmittelenzyme, welche nicht als Lebensmittelzusatzstoffe definiert und verwendet werden, sind zurzeit entweder überhaupt nicht oder als Verarbeitungshilfsstoffe geregelt. Die zulässigen Rückstände von Extraktionslösungsmitteln sind aktuell in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV, SR 817.021.23) enthalten. Neu werden Enzyme und Extraktionslösungsmittel gemeinsam in einer Verordnung geregelt. Das Ziel dieser Regelung ist die Minimierung von Rechtsunsicherheiten bei der Bewertung und Zulassung von Lebensmittelenzymen sowie der Abbau technischer Handelshemmnisse mit der EU in diesem Bereich.

Die EU hat gewisse technologische Verfahren geregelt, Bestimmungen zu den Extraktionslösungsmitteln (Richtlinie 2009/32/EG¹) erlassen und mit der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008² auch Regelungen zu den Enzymen eingeführt. Mit Erlass der vorliegenden Verordnung erfolgt eine Angleichung an das EU-Recht, so dass die gleichen Voraussetzungen wie in der EU gelten.

¹ Richtlinie 2009/32/EG des europäischen Parlaments und des Rates vom 23. April 2009 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten verwendet werden, ABl. L 141 vom 6.6.2009, S.3.

² Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG des Rates, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7.

II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Art. 1

Dieser Artikel umschreibt Gegenstand und Geltungsbereich der Verordnung. Die Verordnung gilt für Enzyme, die einem Lebensmittel zur Erfüllung einer technologischen Funktion bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt werden (sog. Lebensmittelenzyme), und zwar auch dann, wenn sie als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden. Der Anwendungsbereich erstreckt sich nicht auf Enzyme, die nicht zur Erfüllung technologischer Funktionen einem Lebensmittel zugesetzt werden, sondern zum Verzehr bestimmt sind, wie beispielsweise Enzyme zu Ernährungszwecken oder zur Verdauungsförderung. Kulturen von Mikroorganismen, die natürlicherweise bei der Erzeugung von Lebensmitteln (z.B. Käse, Wein) eingesetzt werden und die auch Enzyme produzieren können, sind ebenfalls nicht als Lebensmittelenzyme zu betrachten.

Art. 2

In dieser Bestimmung werden Begriffe für die Anwendung in dieser Verordnung definiert. Zusätzlich dazu gelten ebenfalls die im neuen Lebensmittelgesetz und in der neuen LGV (nLGV) aufgeführten Definitionen.

Art. 3

Bei der Anwendung jeglicher technologischer Verfahren und Behandlungen zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln ist in erster Linie zu beachten, dass die behandelten Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich bleiben müssen und nur so wenig wie möglich beeinflusst werden dürfen. Diese beiden Punkte sind auch im Rahmen der Selbstkontrolle spezifisch zu berücksichtigen. Dies bedeutet, dass sie ebenfalls ins HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) aufzunehmen sind. Für gewisse Verfahren und Behandlungen gelten zudem weitere Anforderungen; diese sind in Anhang 2 aufgeführt.

Art. 4

Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierender Strahlung ist nach Artikel 28 Absatz 1 nLGV bewilligungspflichtig. Dem EDI wird die Regelung der Einzelheiten der Bewilligungserteilung sowie der Anforderungen an die Bestrahlung übertragen (Art. 28 Abs. 5 nLGV). In der vorliegenden Bestimmung und in Anhang 3 wird von dieser Kompetenzdelegation Gebrauch gemacht.

Art. 5

Diese Bestimmung verweist auf Anhang 4, in welchem die zulässigen Verfahren zur Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächgenverunreinigungen aufgeführt werden. Davon ausgenommen ist das herkömmliche Abspülen mit Trinkwasser.

Art. 6

Nach Anhang 2 Teil A Ziffer 1 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) ist die Bezeichnung eines Lebensmittels zu ergänzen durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat, sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, die Konsumentinnen und Konsumenten irrezuführen. In Konkretisierung dieses Grundsatzes sowie im Sinne der

Rechtssicherheit wird in der vorliegenden Verordnung festgelegt, dass sämtliche Lebensmittel, die mit einem Verfahren nach dieser Verordnung behandelt worden sind, gekennzeichnet werden müssen (beispielsweise „mit Ozon behandelt“, „mit Chlor behandelt“ oder „mit UV behandelt“ oder „behandelt mit Hochdruck“).

Art. 7

Nach der Enzymverordnung der EU (Verordnung (EG) Nr. 1332/2008) soll eine Liste entstehen, welche die Enzyme enthält, die in Verkehr gebracht werden dürfen. Aktuell liegt diese jedoch noch nicht vor. Bis die Liste vorliegt, dürfen Enzyme gemäss der guten Herstellungspraxis (GHP) verwendet werden. Im Übrigen sind die Bedingungen nach Absatz 2 zu beachten.

Art. 8

Es wird auf Anhang 1 verwiesen, in welchem die zulässigen Extraktionslösungsmittel und Rückstandshöchstwerte sowie die Bedingungen, unter denen sie verwendet werden dürfen, aufgeführt werden. Dieser Anhang soll laufend dem EU-Recht angepasst werden.

Art. 9

Damit ein Enzympräparat als solches bestimmungsgemäss an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden kann, müssen zusätzlich zu den in der LIV verankerten Kennzeichnungspflichten spezifische weitere gemäss dieser Bestimmung beachtet werden.

Art. 10

In der Praxis werden viele Enzyme als Halbfabrikate, Enzymzubereitungen oder als Mischungen mit anderen Lebensmitteln oder Zusatzstoffen in Verkehr gebracht. Um dem Hersteller eines Lebensmittels eine korrekte Handhabung bzw. Kennzeichnung eines Enzyms zu ermöglichen, wird festgelegt, welche Mindestinformationen mit dem Halbfabrikat mitzuliefern sind.

Art. 11

Dem BLV wird der Auftrag erteilt, die Anhänge regelmässig an den Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz anzupassen. In diesem Zusammenhang hat es auch die Möglichkeit, Übergangsfristen festzulegen.

Art. 12

Diese Verordnung tritt gleichzeitig mit dem neuen Lebensmittelgesetz und dem übrigen darauf abgestützten Verordnungsrecht in Kraft.

Für die neuen Übergangsbestimmungen gilt Art. 95 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Anhänge

Anhang 1

Anhang 1 enthält eine Positivliste der zulässigen Extraktionslösungsmittel. Sie dürfen nur nach den ebenfalls in diesem Anhang aufgeführten Vorgaben eingesetzt werden. Die Rückstandshöchstwerte sind gegenwärtig noch in der FIV geregelt. Weil es diese Verordnung, welche die Rückstände umfassend regelt, künftig nicht mehr gibt (sie wird entsprechend dem

EU-Recht in einzelne Bereiche aufgeteilt), werden die Rückstandshöchstwerte nun in den einzelnen sektoriellen Verordnungen aufgeführt. Dies entspricht einem Konzeptwechsel.

Anhang 2

In Anhang 2 werden diejenigen technologischen Verfahren zur Behandlung von Lebensmitteln aufgeführt, für die zusätzlich zu den Anforderungen nach Artikel 3 weitere Vorgaben gelten. Diese Verfahren werden in der Schweiz zwar bereits seit längerem angewendet, gegenwärtig bestehen dafür jedoch keine spezifischen Vorgaben.

Anhang 3

Dieser Anhang enthält die technischen Vorgaben für die Bestrahlung von Lebensmitteln.

Anhang 4

Die Liste in Anhang 4 benennt die zulässigen Verfahren nach Artikel 5 und legt deren Verwendungsbedingungen und die Anwendungsgrenzwerte fest.