



Neue Regeln im Lebensmittelrecht ab 1. Januar 2026

Faktenblatt zu den wichtigsten Neuerungen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

Ab Januar 2026 gelten mit Übergangsfristen neue technische Anforderungen im Lebensmittelrecht. Sie stärken den Gesundheits- und Täuschungsschutz und halten die Schweizer Gesetzgebung auf dem gleichen Niveau wie in der EU. Dieses Faktenblatt beleuchtet die wichtigsten Neuerungen. Die Erläuterungen zu sämtlichen Änderungen finden sich in den drei Landessprachen auf [Gesetzgebung](#).

Lebensmittel

Kontaminanten

Ausgangslage: Kontaminanten können ein Gesundheitsrisiko darstellen. Sie gelangen unbeabsichtigt in Lebensmittel, etwa über die Umwelt. Um das Risiko für die Gesundheit zu reduzieren, sind in der Kontaminantenverordnung für diverse dieser Substanzen Höchstgehalte festgelegt. Die Schweiz passt ihre Vorgaben regelmässig an die aktuellen Regelungen der EU an, um dasselbe Schutzniveau zu gewährleisten und Handelshemmisse zu vermeiden.

Neuerungen: Die Schweiz passt diverse Anhänge der Kontaminantenverordnung an. In erster Linie werden Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten eingeführt oder korrigiert. Mehrere Einträge, Definitionen oder Wortlauten werden in Anlehnung an die der EU angepasst. Die wichtigsten Änderungen sind:

Melamin: In Anlehnung an die EU wird ein Höchstgehalt für als Flüssigkeit in Verkehr gebrachte Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Kleinkindnahrung eingeführt.

Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken: In Anlehnung an die EU wird ein Höchstgehalt für Methanol in Hagebutten-, Speierling- und Elsbeerenbrand eingeführt.

Nutzen: Die Anpassungen tragen dazu bei, die Belastung durch Kontaminanten in Lebensmitteln zu verringern und die Gesundheit der Bevölkerung zu schützen. Lebensmittel, die die Höchstgehalte überschreiten, sind nicht verkehrsfähig.

Gültig für: Alle Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von Lebensmitteln

Erlass: Diverse Anhänge der Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, [VHK](#))

Übergangsfrist: 6 Monate





Rückstände von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen

- Ausgangslage:** Zum Schutz der Gesundheit dürfen Lebensmittel nur geringe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln aufweisen. Die dafür geltenden Höchstgehalte werden regelmässig an die Vorgaben der EU angepasst. Die Änderungen per 1. Januar 2026 berücksichtigen zudem die Anforderungen gemäss der Motion Badertscher [20.3835](#).
- Neuerung:** Rund 300 Höchstgehalte werden ab 1. Januar 2026 strenger festgesetzt und an jene der EU angepasst.
- Nutzen:** Die Aktualisierungen tragen dazu bei, die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen und Handelshemmnisse mit der EU zu vermeiden.
- Gültig für:** Alle Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von pflanzlichen Lebensmitteln.
- Erlass:** Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft ([VPRH](#))
- Übergangsfrist:** 6 Monate

Tolerierte gentechnisch veränderte Organismen in Lebensmitteln

- Ausgangslage:** In Lebensmitteln werden geringe Anteile von bestimmten gentechnisch veränderten Organismen ohne Bewilligung toleriert, wenn sie gentechnisch veränderte Pflanzen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden. Dies jedoch nur, wenn der Anteil des gentechnisch veränderten Organismus weniger als 0,5 Massenprozent der Zutat ausmacht, für die er verwendet wird. Beispielsweise dürfte Mehl, das für Bisquits verwendet wird, maximal 0,5 Prozent einer tolerierten gentechnisch veränderten Rapssorte enthalten. Die tolerierten gentechnisch veränderten Materialien sind in Anhang 2 der Verordnung über gentechnisch veränderte Organismen (VGVL) aufgeführt. Voraussetzung dafür ist, dass das Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine Umweltgefährdung ausschliesst und das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) eine Gesundheitsgefährdung ausschliesst. Es muss auch belegt werden, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein dieser Spuren zu vermeiden.
- Neuerung:** Anhang 2 der Verordnung über gentechnisch veränderte Organismen wird gemäss den aktuellen Begutachtungen des BAFU und des BLV aktualisiert. Der Anhang enthält 2 neue Einträge. **Toleriert werden neu zwei zusätzliche gentechnisch veränderte Maissorten, die in der EU bewilligt sind.** Diese gentechnisch veränderten Pflanzen sind in der Schweiz nicht bewilligt, werden aber in Lebensmitteln toleriert, wenn sie weniger als 0,5 Massenprozent der Zutat ausmachen, für die sie verwendet werden.
- Nutzen:** Die Aktualisierung des Anhangs ist notwendig, um Handelshemmnisse zu begrenzen. Sie ergibt sich aus den Zulassungen für gentechnisch veränderte Pflanzen in der EU.
- Gültig für:** Alle Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln
- Erlass:** Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel ([VGVL](#))
- Übergangsfrist:** 1 Jahr



Methoden für die amtliche Probenahme

- Ausgangslage:** Im Anhang 5 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) sind verbindliche Methoden für Probenahmen, Analysen, Tests und Diagnosen für die amtlichen Kontrolle festgelegt. Die Liste wird regelmässig aktualisiert, damit sie dem neuesten Stand der Technik und den angewendeten Methoden in der EU entspricht.
- Neuerung:** In Anhang 5 der LMVV wird neu auf zwei EU-Verordnungen verweisen: Die neue Verordnung ([\(EU\) 2023/2782](#)) zur Probenahme und Analytik von **Mykotoxinen** in Lebensmitteln ersetzt die Verordnung (EG) 401/2006. Die Verordnung ([\(EU\) 2023/2783](#)) führt erstmals Kriterien für die Probenahme und Analytik von **Pflanzentoxinen**, wie etwa Atropin und Scopolamin, in Lebensmitteln ein.
- Nutzen:** Durch einheitliche Vorgaben für eine repräsentative Probenahme können die Vollzugsbehörden die Belastung eines gesamten Loses zuverlässiger einschätzen und darauf basierend gezielte Massnahmen ergreifen. So wird die Sicherheit der Konsumentinnen und Konsumenten besser gewährleistet.
- Gültig für:** Die Vollzugsbehörden der Lebensmittelgesetzgebung sowie alle Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von Lebensmitteln.
- Erlass:** Anhang 5 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung ([LMVV](#)).
- Übergangsfrist:** Für die Anpassung der Probenahme und Analytik für Pflanzentoxine bis 1. Juli 2029, für Mykotoxine bis 1. Januar 2030

Speisepilze, die nur unter spezifischen Anforderungen in Verkehr gebracht werden dürfen

- Ausgangslage:** Zum Schutz der Gesundheit dürfen die in Anhang 4 der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz ([VLpH](#)) aufgeführten Speisepilze nur unter spezifischen Anforderungen in Verkehr gebracht werden. Der Pilz Kultur-Shiitake (*Lentinula edodes (Berk.) Pegler*) musste bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bisher den Hinweis tragen, dass er mindestens 20 Minuten gekocht werden muss.
- Neuerungen:** Die Kennzeichnungsanforderung «mindestens 20 Minuten kochen» führt zu Handelshemmnissen beim Import von Shiitakepilzen aus Europa. Deshalb wird die Listung dieses Pilzes in Anhang 4 der VLpH per 1. Januar 2026 aufgehoben. Damit muss die Kochzeit auf der Verpackung nicht mehr angegeben werden. Der Shiitakepilz wird bei der nächsten Auflage in das Informationsschreiben «[Verkehrsfähigkeit von Pilzen als Lebensmittel](#)» aufgenommen. Für diese Pilze gilt generell, dass sie gut gekocht und nicht in grösseren Mengen konsumiert werden sollten.
- Nutzen:** Handelshemmnisse werden abgebaut.
- Gültig für:** Alle Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von Shiitakepilzen.
- Erlass:** Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz ([VLpH](#))
- Übergangsfrist:** Keine



Denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Situation initiale : L'Ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP) est adaptée aux dernières modifications de la législation européenne.

Nouveautés : **Nouvelle source de folate :** l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a confirmé, le 26 octobre 2023, que le sel monosodique de l'acide L-5-méthyltétrahydrofolique est sûr en tant que source de folate dans les conditions d'utilisation prévues. Sur cette base, le règlement [\(UE\) 2024/1037](#) autorise son emploi, entre autres, dans les aliments pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales, les substituts de repas et les denrées destinées à des fins médicales spéciales. La Suisse s'aligne sur cette décision et adapte l'Ordonnance sur les denrées alimentaires pour nourrissons et petits enfants (OBNP) en conséquence. L'utilisation du sel monosodique de l'acide L-5-méthyltétrahydrofolique comme source de folate est ainsi également autorisée, conformément au règlement délégué [\(UE\) 2025/1735](#).

Avantage : L'équivalence avec le droit européen empêche les entraves au commerce.

Champ d'application

d'application : Sont concernés tous les établissements produisant des préparations pour nourrissons, des préparations de suite, des préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, ainsi que des denrées alimentaires de substitution destinées au contrôle du poids.

Acte : Ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ([OBNP](#))

Délai transitoire : 1 ans

Limites maximales applicables aux résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale

Situation initiale : L'OSAV adapte régulièrement l'annexe de l'ordonnance sur les limites maximales applicables aux résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale (ORésDAlan) à l'évolution des connaissances scientifiques, techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse, en premier lieu celui de l'UE.

Nouveautés : Dans cette adaptation, la liste 1 de l'annexe de l'ORésDAlan est mise à jour pour s'aligner sur le droit de l'UE. Les modifications sont les suivantes :

- Ajout de cinq substances biologiques non assimilables à une substance chimique ;
- Modification des limites maximales de résidus pour le kétoprofène ;
- Ajout de limites maximales de résidus pour le Fluralaner.



Avantages : Les actualisations permettent de réduire les potentielles entraves techniques au commerce et leurs conséquences sur l'économie suisse. Le remplacement des listes de l'annexe par des renvois statiques aux listes correspondantes des règlements européens permet de modifier celles-ci plus facilement.

Champ

d'application : Toutes les denrées alimentaires d'origine animale susceptibles de contenir des résidus de médicaments vétérinaires ou d'additifs pour l'alimentation animale.

Acte :

Ordonnance sur les limites maximales applicables aux résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale ([ORésDALan](#))

Délai transitoire : 6 mois

Bedarfsgegenstände

Bisphenole und andere Stoffe in Gebrauchsgegenständen

Ausgangslage: In der EU sind bestimmte Anwendungen von Bisphenolen und anderen streng regulierten Stoffen in Lebensmittelkontaktmaterialien nur dann zulässig, wenn dafür ein Antrag bei der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) eingereicht wurde. Ziel ist es, die Sicherheit der jeweiligen Anwendung nachzuweisen. Dadurch können diese Stoffe in essenziellen Anwendungen eingesetzt werden, ohne die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu gefährden. Um auch in der Schweiz essenzielle Anwendungen in Lebensmittelkontaktmaterialien sicherzustellen, übernimmt sie diese Regelung. Dies gewährleistet ein vergleichbares Schutzniveau für die Bevölkerung und ermöglicht gleichzeitig den gezielten Einsatz notwendiger Stoffe.

Neuerung: Bisphenole und andere streng regulierte Stoffe dürfen in Lebensmittelkontaktmaterialien für spezifische Anwendungen eingesetzt werden, sofern ihre Sicherheit nachgewiesen werden kann.

Nutzen: Diese Regelung trägt dazu bei, essenzielle Anwendungen von Lebensmittelkontaktmaterialien unter sicheren Bedingungen zu ermöglichen.

Gültig für: Alle Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmittelkontaktmaterialien

Erlass: [Bedarfsgegenständeverordnung](#), Anhänge 2, 3, 4, 10 und 13

Übergangsfrist: 1 Jahr