



Erläuterungen zur Änderung der Anhänge der Verordnung über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln.

(Zusatzstoffverordnung, ZuV, SR 817.022.31)

vom 2. Juni 2025

1 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. In den Anhängen 1a, 2 und 3 werden die zulässigen Zusatzstoffe aufgeführt sowie deren Anwendung geregelt. Gemäss Artikel 2 Absatz 5 der Zusatzstoffverordnung (ZuV) können in der EU neu zulässige Zusatzstoffe in der Schweiz unmittelbar und ohne weiteren Antrag verwendet werden. Dieser Automatismus führt dazu, dass die betreffenden Regelungen verzögert in die Anhänge der ZuV aufgenommen werden. Ausserdem besteht gemäss Artikel 2 Absatz 1 ZuV die Möglichkeit weitere Zusatzstoffe auf Antrag in die Anhänge 1a, 2 und 3 aufzunehmen.

Die aktuelle Anpassung übernimmt die Änderungen der Verordnung (EG) 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe¹ bis und mit der Verordnung (EU) 2024/2608².

Daher sollten die erwähnten Anhänge erneut angepasst werden. Zudem wurden die Bestimmungen zur Anwendung von Zuckerester von Speisefettsäuren (E 473) auf Antrag erweitert.

2 Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Anhang 1a, 2 und 3 Teil B

Stearyltartrat (E 483) wurde durch die EFSA am 11. März 2020 Neubewertet. Da geeignete toxikologische Daten fehlen und diese auch nicht von den Unternehmern zugesagt wurden, konnte die akzeptierbare Tagesdosis für diesen Stoff nicht bestätigt werden. Der Zusatzstoff wird daher gestrichen.

Änderungen in Bezug auf Nitrite (E 249-250) und Nitrate (E 251-252):

Die EFSA kam in dem am 28. März 2023 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten zu den Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von Nitrosaminen in Lebensmitteln zum Schluss, dass die Sicherheitsmarge für die Exposition für karzinogene Nitrosamine in Lebensmitteln bei hoher Exposition für alle Altersgruppen sehr wahrscheinlich zu knapp bemessen ist. Die Lebensmittelkategorie „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ trägt am meisten zur Exposition bei.

Angesichts der Neubewertung von Nitriten und Nitraten als Lebensmittelzusatzstoffe und der Bewertung karzinogener Nitrosamine in Lebensmitteln und unter Berücksichtigung, dass eine in der EU durchgeführte Ad-hoc-Studie zur Verwendung von Nitriten zeigte, dass die tatsächlichen Verwendungsmengen in der Regel immer tiefer als die zulässigen Höchstmengen sind, werden die geltenden Regelungen angepasst. Die Höchstmengen an Nitriten und Nitraten, die Lebensmitteln als Lebensmittelzusatzstoffe zugesetzt werden dürfen, werden gesenkt, um den Gehalt an Nitrosaminen, die durch diese Verwendung

¹ Verordnung (EG) 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

² Verordnung (EU) 2024/2608 der Kommission vom 7. Oktober 2024 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Cellulose-Pulver (E 460(ii)) und Glucono-delta-Lacton (E 575) in unge-reiften, streichbaren Weichkäseprodukten



möglicherweise entstehen, so gering wie möglich zu halten und gleichzeitig die mikrobiologische Sicherheit zu gewährleisten.

Neu wird Trimagnesiumdicitrat (E 345(i)) als Zusatzstoff zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln zugelassen.

Die EFSA hat am 11.3.2020 eine Neubewertung für Weinsäure-Tartrate (E 334-337 und E 354) publiziert und einen Gruppenwert für die akzeptierbare Tagesdosis (Acceptable Daily Intake - ADI) von 240 mg/kg Körpergewicht pro Tag, ausgedrückt als Weinsäure, festgelegt. Daher werden diese Lebensmittelzusatzstoffe aus Gruppe I gestrichen und eine neue Gruppe für sie gebildet. Die Verwendungsbedingungen werden angepasst. Zudem werden einige Unstimmigkeiten in Bezug auf die Verwendungsbedingungen für Weinsäure (L+) (E 334), Natriumtartrate (E 335) und Kaliumtartrate (E 336) in verschiedenen Kategorien beseitigt.

Ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202) als Konservierungsmittel in Gelatine-Desserts auf Wasserbasis mit Fruchtgeschmack wird gutgeheissen. Da diese für die Verwendung in einer Vielzahl von Lebensmitteln zugelassen sind, auch in verschiedenen Desserts der Lebensmittelkategorie 16 dürfte die vorgeschlagene Erweiterung keine signifikante Auswirkung auf die Gesamtexposition haben, die somit unter der annehmbaren täglichen Aufnahmemenge bleiben wird.

Ebenso wurden zwei Anträge auf Zulassung der Verwendung von Cellulose-Pulver (E 460(ii)) und Glucono-delta-Lacton (E 575) in ungereiften, streichbaren Weichkäseprodukten der Lebensmittelkategorie 01.7.6 „Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)“ gestellt. Glucono-delta-Lacton (E 575) säuert Milchmischungen und koaguliert Kasein durch kontrollierte pH-Reduktion ohne Verwendung von Milchsäurebakterien. Cellulose-Pulver (E 460(ii)) bindet Molke und verhindert ihre Trennung vom Bruch, wodurch das Produkt während seiner Haltbarkeitsdauer stabil bleibt. Die beabsichtigte Verwendung von Cellulose-Pulver (E 460(ii)) und Glucono-delta-Lacton (E 575) dient somit einem effizienteren Herstellungsprozess, der weniger Rohstoffe, Energie und Zeit erfordert. Da die Verwendung von Cellulose-Pulver (E 460(ii)) als Stabilisator und von Glucono-delta-Lacton (E 575) als Säureregulator in ungereiften, streichbaren Weichkäseprodukten keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben dürfte, werden die entsprechenden Verwendungen zugelassen.

3 Auswirkungen

3.1 Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden.

3.2 Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Mögliche Unterschiede bei Zusatzstoffen zwischen der Schweiz und ihren Wirtschaftspartnern und insbesondere der EU können zu technischen Handelshemmnissen führen. Eine regelmässige Anpassung der Anhänge der ZuV ist daher unerlässlich, um diese Hemmnisse und ihre Auswirkungen auf die Schweizer Wirtschaft zu reduzieren. Die vorliegende Revision bezweckt somit, einen möglichst ungehinderten Lebensmittelhandel mit der EU sicherzustellen.

3.3 Gesundheit

Die Anpassung der ZuV an die Entwicklung der wissenschaftlichen und technischen Kenntnisse ist notwendig, um den Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten sicherzustellen. Es ist auch notwendig, diese Werte auf dem neuesten Stand zu halten, um eine effektive Kontrolle und Überwachung der Produkte zu gewährleisten.

4 Rechtliche Aspekte

4.1 Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

4.2 Rechtsgrundlage

Die Artikel 2 und 11 ZuV sowie Artikel 23 LGV³, bilden die Rechtsgrundlage für die vorliegenden Änderungen.

³ Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016, SR 817.02.