



Neue Regeln im Lebensmittelrecht ab 1. Juli 2025

Faktenblatt zu den wichtigsten Neuerungen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

Ab Juli 2025 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

Aromen

Ausgangslage: In der Aromenverordnung sind die zulässigen Aromastoffe aufgeführt. Die Liste umfasst rund 2'500 Stoffe. Rund 20 Prozent davon dürfen nur vorläufig verwendet werden, da die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) deren Bewertung noch nicht abgeschlossen hat. Die Bewertungen erfolgen laufend. Die Schweiz übernimmt die entsprechenden Anpassungen regelmässig in der Aromenverordnung.

Neuerungen: Die zulässige Verwendung folgender Substanzen wird von einer allgemeinen Verwendung auf **ihre tatsächliche aktuelle Verwendung beschränkt:**

- 2-Phenylcrotonaldehyd (FL-Nr. 05.062)
- 5-Methyl-2-phenylhex-2-enal (FL-Nr. 05.099) und
- 4-Methyl-2-phenylpent-2-enal (FL-Nr. 05.100)

Benzen-1,2-diol (FL-Nr. 04.029) wird wegen Sicherheitsbedenken von der Liste der zulässigen Aromastoffe **gestrichen**.

Gestrichen werden ebenfalls folgende Stoffe, da bei der EFSA dazu nicht alle Daten eingereicht wurden:

- 2-Phenylpent-2-enal (FL-Nr. 05.175)
- 2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal (FL-Nr. 05.222)
- 2-(sec-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazolin (FL-Nr. 15.029)
- 4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazolin (FL-Nr. 15.030)
- 2,4-Dimethyl-3-thiazolin (FL-Nr. 15.060)
- 2-Isobutyl-3-thiazolin (FL-Nr. 15.119)
- 5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazolin (FL-Nr. 15.130)
- 5-Ethyl-4-methyl-2-(2-butyl)-thiazolin (FL-Nr. 15.131)





- Nutzen:** Die Übernahme der Vorgaben gewährleistet ein einheitliches Schutz- und Sicherheitsniveau in der Schweiz und in der EU.
- Gültig für:** Alle Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln
- Erlass:** Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln ([Aromenverordnung](#), Anhang 3)
- Übergangsfrist:** 1 Jahr

Listerien

- Ausgangslage:** Listerien können bei Schwangeren, älteren Menschen und Personen mit geschwächtem Immunsystem schwere Erkrankungen auslösen. Ab einer gewissen Temperatur sterben sie jedoch ab. Genussfertige Lebensmittel können Konsumentinnen und Konsumenten direkt verzehren, ohne sie zu erhitzen. Diese Produkte können in Bezug auf Listerien deshalb ein besonderes Risiko darstellen.
- Neuerung:** Für genussfertige Lebensmittel, die das Wachstum von Listerien (*Listeria monocytogene*) begünstigen können, gelten strengere Anforderungen. Das Kriterium «Nicht nachweisbar in 25 Gramm» gilt neu für die gesamte Haltbarkeitsdauer und nicht mehr wie bisher beim Zeitpunkt vor Verlassen des Herstellbetriebs. Damit dürfen Listerien in Erzeugnissen, die die Vermehrung dieses Bakteriums speziell begünstigen, während der gesamten Haltbarkeitsdauer nicht nachweisbar sein, es sei denn, der Hersteller kann wissenschaftlich nachweisen, dass sich *Listeria monocytogenes* nicht über 100 KBE/g (koloniebildende Einheiten pro Gramm Produkt) vermehren kann. Die Schweiz übernimmt die Änderung aus der Verordnung (EU) [Nr. 2024/2895](#) zur Änderung der Verordnung (EG) [Nr. 2073/2005](#) hinsichtlich Listerien.
- Nutzen:** Bei genussfertigen Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien begünstigen können, wird eine gesundheitsgefährdende Keimbelastung während der gesamten Haltbarkeit ausgeschlossen. Dies verbessert den Gesundheitsschutz.
- Gültig für:** Alle Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von genussfertigen Lebensmitteln
- Erlass:** [Hygieneverordnung](#), Anhang 1
- Übergangsfrist:** 1 Jahr



Tolerierte gentechnisch veränderte Organismen in Lebensmitteln

- Ausgangslage:** In Lebensmitteln werden geringe Anteile von 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 Biscuits 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.
- Neuerung:** Anhang 2 der Verordnung über gentechnisch veränderte Organismen wird gemäss den aktuellen Begutachtungen des BAFU und des BLV aktualisiert. Der Anhang enthält 10 neue Einträge. **Toleriert werden neu eine gentechnisch veränderte Baumwollsorte, drei Maissorten, drei Rapssorten und drei Sojasorten.** 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

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 Handelshemmnisse zu vermeiden.
- Neuerungen:** Die Schweiz passt diverse Anhänge der Kontaminantenverordnung an. In erster Linie werden Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten eingeführt und bestehende Werte aktualisiert. In den Erläuterungen werden neue Anmerkungen zu Höchstgehalten und Lebensmittelkategorien ergänzt. Die wichtigsten Änderungen sind:
- Perchlorat:** Es gibt neu einen Höchstgehalt in Bohnen mit Hülsen.
- Mykotoxine:** Die Höchstgehalte für **Deoxynivalenol** und **Zearalenon** werden an die aktuellen Vorgaben in der EU angepasst. Für **Mutterkorn-Sklerotien** in unverarbeitetem Roggen und für **Ergotalkaloide** in Mahlerzeugnissen aus Gerste, Dinkel und Hafer gelten strengere Höchstgehalte. Neu werden Höchstgehalte für die Summe der **Toxine T-2 und HT-2** in verschiedenen Lebensmitteln festgelegt.



Metalle: Für **Arsen** und **Cadmium** werden Höchstgehalte für weitere Lebensmittelkategorien aufgenommen und bestehende Höchstgehalte gesenkt. Für **Nickel** werden erstmals Höchstgehalte eingeführt.

3-Monochlorpropandiol (3-MCPD): Es gelten strengere Höchstgehalte für Säuglingsanfangsnahrung, -folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder.

Tetrahydrocannabinol (THC): Die bisherigen Höchstgehalte werden durch jene der EU ersetzt.

- 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:** 1 Jahr

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 : **Caséinate de fer du lait :** ce composé est autorisé dans les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, à l'exception de celles destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, ainsi que dans les substituts de la ration journalière totale et les substituts de repas, tous deux destinés au contrôle du poids.

Hydrolysat de protéines : des exigences pour la production et l'utilisation d'un nouvel hydrolysat admis dans la composition des préparations pour nourrissons et des préparations de suite sont définies.

Rectification d'un terme (ne concerne que la langue allemande) : «Anfangsnahrung» est remplacé par «Säuglingsanfangsnahrung».

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

Champ

d'application : Sont concernés tous les établissements produisant des denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, à l'exception de celles destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, ainsi que ceux fabriquant des substituts de la ration journalière totale pour le contrôle du poids, des substituts de repas pour le contrôle du poids, des préparations pour nourrissons et des préparations de suite.

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

Délai transitoire : 1 ans



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. In den meisten Fällen bedeutet dies, dass die Höchstwerte strikter werden. Die Änderungen per 1. Juli 2025 berücksichtigen zudem die parlamentarischen Anforderungen gemäss der Motion Badertscher [20.3835](#).
- Neuerung:** Für Rückstände von rund 3000 Pflanzenschutzmittelwirkstoffen gelten ab 1. Juli 2025 strengere Rückstandshöchstwerte, unter anderem auch für den Wirkstoff Acetamiprid. Im Zuge der Senkung des Höchstgehalts werden Zulassungen von Acetamiprid-haltigen Pflanzenschutzmitteln angepasst, damit die strengeren Höchstgehalte eingehalten werden können.
- Nutzen:** Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln werden verringert und der Gesundheitsschutz der Schweizer Bevölkerung erhöht.
- 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](#)
- Übergangsfrist:** 6 Monate

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 (ORésDAJan) 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, les cinq listes de l'annexe de l'ORésDAJan ont été modifiées. Elles ont été remplacées lorsque c'était possible par des liens statiques aux règlements européens. Les listes 1, 2 et 5 ont été mise à jour pour s'aligner sur le droit de l'UE.
- Avantages :** Ces 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 ([ORésDAJan](#))
- Délai transitoire :** 6 mois



Lebensmittelzusatzstoffe

Ausgangslage: Die Anhänge 1a, 2 und 3 der Zusatzstoffverordnung listen die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe auf und regeln deren Anwendung. Das BLV passt die Anhänge regelmässig an den Stand von Wissenschaft und Technik sowie an das Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an. In der EU neu zugelassene Zusatzstoffe können in der Schweiz unmittelbar und ohne weiteren Antrag verwendet werden. Ausserdem besteht die Möglichkeit, weitere Zusatzstoffe auf Antrag in die Anhänge 1a, 2 und 3 aufzunehmen. Die aktuelle Anpassung der Zusatzstoffverordnung übernimmt die Änderungen der [EU-Verordnung \(EG\) 1333/2008](#) bis zum 8. Oktober 2024.

Neuerungen: **Stearyltartrat (E 483)** wird gestrichen.

Nitrite (E 249-250) und Nitrate (E 251-252): Die Höchstmengen, die Lebensmittel als Zusatzstoffe zugesetzt werden dürfen, werden gesenkt. Dies, um den Gehalt an Nitrosaminen, die durch die Verwendung möglicherweise entstehen, so gering wie möglich zu halten und gleichzeitig die mikrobiologische Sicherheit zu gewährleisten.

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

Weinsäure-Tartrate (E 334-337 und E 354): Als Folge einer Neubewertung dieser Zusatzstoffe gilt ein neuer Gruppenwert für die akzeptierbare Tagesdosis (Acceptable Daily Intake, ADI) von 240 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag, ausgedrückt als Weinsäure. Daher werden diese Lebensmittelzusatzstoffe aus der Gruppe I gestrichen. Für sie wird eine neue Gruppe gebildet und die Verwendungsbedingungen werden angepasst.

Sorbinsäure (E 200) und Kaliumsorbat (E 202): Die Verwendung als Konservierungsmittel in Gelatine-Desserts auf Wasserbasis mit Fruchtgeschmack wird zugelassen.

Cellulose-Pulver (E 460(ii)) und Glucono-delta-Lacton (E 575): Die Verwendung in ungeriebenen, streichbaren Weichkäseprodukten der Lebensmittelkategorie 01.7.6 «Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)» wird zugelassen.

Zuckerester von Speisefettsäuren (E 473): Die Bestimmungen zur Anwendung wurden auf Antrag erweitert.

Nutzen: Die Anpassungen erfolgen aufgrund der wissenschaftlichen und technischen Entwicklungen. Sie sind notwendig, um den Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten sicherzustellen.

Gültig für: Alle Lebensmittelbetriebe, die die betroffenen Zusatzstoffe verwenden.

Erlass: Verordnung über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln ([Zusatzstoffverordnung](#))

Übergangsfrist: keine



Bedarfsgegenstände

Bisphenol A und andere Bisphenole in Gebrauchsgegenständen

- Ausgangslage:** Die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA hat Bisphenol A (BPA) neu bewertet. Dabei hat sich gezeigt, dass die aktuellen Höchstwerte für die Substanz in Lebensmittelkontaktmaterialien (Bedarfsgegenständen) zu einer Exposition der Bevölkerung weit über dem akzeptablen Niveau führen. Die EU hat BPA und andere Bisphenole in Bedarfsgegenständen daher strenger reguliert. Um den Gesundheitsschutz auch hierzulande sicherzustellen, übernimmt die Schweiz die wichtigsten Anforderungen von der EU.
- Neuerung:** Bisphenol A und andere schädliche Bisphenole sind in Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff, Beschichtungen sowie in Druckfarben für Lebensmittelkontaktmaterialien verboten.
- Nutzen:** Das Verbot wird dazu beitragen, die Exposition der Bevölkerung gegenüber schädlichen Bisphenolen zu minimieren.
- Gültig für:** Alle Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmittelkontaktmaterialien und Druckfarben für diese Materialien
- Erlass:** [Bedarfsgegenständeverordnung](#), Anhänge 2, 10, 13 und 14
- Übergangsfrist:** Verschiedene Übergangsfristen je nach Produktkategorie, siehe Erläuterungen auf [Gesetzgebung](#) > Gebrauchsgegenstände > Gegenstände für den Lebensmittelkontakt