



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

I. Ausgangslage

Die Zusatzstoffverordnung des EDI (ZuV, SR 817. 022.31) regelt gegenwärtig auch die Verwendung von Aromen. Mit dem Erlass der neuen Aromenverordnung können die Regelungen betreffend Aromen in der ZuV aufgehoben werden. Nicht von der Aufhebung betroffen sind diejenigen Bestimmungen, bei denen es um die Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen geht.

Gleichzeitig sollen durch Übernahme einiger Änderungen¹ der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008² technische Handelshemmnisse mit der EU im Bereich der Zusatzstoffe abgebaut werden.

II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Titel

Der Titel der Verordnung soll von "Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe" in "Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln" geändert werden.

Ingress

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) wird totalrevidiert. Der Verweis auf die entsprechende Rechtsgrundlage muss daher angepasst werden.

Art. 1

Gewisse Begriffe sollen künftig direkt in der vorliegenden Verordnung definiert werden. Zudem wird klargestellt, dass auch die Begriffe der LGV Anwendung finden.

¹ Verordnung (EU) Nr. 510/2013 vom 3. Juni 2013, ABl. L 150 vom 4.6.2013, S. 17; Verordnung (EU) Nr. 2015/647 vom 24. April 2015, ABl. L 107 vom 25.4.2015, S. 1; Verordnung (EU) Nr. 2015/1378 vom 11. August 2015, ABl. L 213 vom 12.8.2015, S. 1; Verordnung (EU) Nr. 2015/1739 vom 28. September 2015, ABl. L 253 vom 30.9.2015, S. 3; Verordnung (EU) Nr. 2016/56 vom 19. Januar 2016, ABl. L 13 vom 20.1.2016, S. 46; Verordnung (EU) Nr. 2016/324 vom 7. März 2016, ABl. L 61 vom 8.3.2016, S. 1.

² Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

Art. 1a

Da die Begriffe neu in Artikel 1 aufgenommen wurden, wird der bisherige Artikel 1 zu Artikel 1a. Weil die Verwendung von Aromen zudem künftig in einer separaten Verordnung geregelt werden soll, werden diese neu unter den Ausnahmen in Absatz 6 aufgeführt (Buchstabe o). Ebenfalls unter die Ausnahmen fallen die Stoffe nach der neuen Verordnung des EDI über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe (Buchstabe p). In Buchstabe h wurde der Begriff "flüssiges Pektin" aus redaktionellen Gründen aus der Definition entfernt. Materiell ist dies jedoch keine Änderung, es ist nach wie vor das flüssige, pektinhaltige Erzeugnis gemeint, bevor es ausgefällt und getrocknet wird.

Die übrigen Absätze wurden aus Artikel 1 des geltenden Rechts übernommen.

Art. 2

Um Innovationen zu ermöglichen, sieht Artikel 2 vor, dass beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ein Antrag auf Aufnahme weiterer Zusatzstoffe in die Anhänge 1a - 3 und 5 gestellt werden kann (Abs. 1). In den Absätzen 2 - 4 wird aufgelistet, welche Nachweise in diesem Zusammenhang zu erbringen sind. Dies soll dem BLV ermöglichen, die sich im Zusammenhang mit der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und des Täuschungsschutzes stellenden Fragen zu klären. Damit ein Zusatzstoff in die Verordnung aufgenommen werden kann, muss er u.a. für die Konsumentinnen und Konsumenten Vorteile bringen (Abs. 2 Bst. d). Dies ist dann der Fall, wenn er einem oder mehreren der folgenden Zwecke dient:

- Erhaltung der ernährungsphysiologischen Qualität des Lebensmittels;
- Bereitstellung von Zutaten oder Bestandteilen für Lebensmittel, die für Gruppen von Konsumentinnen und Konsumenten mit besonderen Ernährungswünschen erforderlich sind;
- Förderung der gleich bleibenden Qualität oder Stabilität eines Lebensmittels oder Verbesserung seiner organoleptischen Eigenschaften, sofern sich dadurch die Art, Substanz oder Qualität des Lebensmittels nicht derart verändert, dass die Konsumentinnen und Konsumenten irregeführt werden;
- Verwendung als Hilfsstoff bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Transport oder Lagerung von Lebensmitteln, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen, sofern der Zusatzstoff nicht dazu verwendet wird, die Auswirkungen des Einsatzes mangelhafter Rohstoffe oder unerwünschter, auch unhygienischer Verfahren oder Techniken im Verlauf einer dieser Tätigkeiten zu verschleiern.

Anders als bei einem Bewilligungsverfahren besteht bei diesem Antragsverfahren kein Anspruch auf Aufnahme des Zusatzstoffs in die Anhänge der ZuV.

Art. 4

Abs. 2^{bis}: Der neu eingefügte Absatz 2^{bis} von Artikel 4 stellt klar, dass Süssungsmittel nach dem Carry-over Prinzip in:

- zusammengesetzten Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz
- brennwertverminderten zusammengesetzten Lebensmitteln
- bei zusammengesetzten Lebensmitteln als Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
- nicht kariogenen zusammengesetzten Lebensmitteln und

- Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit

zugelassen sind, sofern das Süssungsmittel für eine der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zulässig ist.

Diese Präzisierung ist nötig, da ansonsten Süssungsmittel gemäss Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b in den genannten Lebensmitteln nicht nach dem Carry-Over Prinzip eingesetzt werden dürften, da sie auf Grund ihrer starken Süsskraft immer eine technologische Wirkung im Endprodukt zeigen.

Abs. 3: Der Wortlaut im bisherigen Recht war unpräzise formuliert und stand im Widerspruch zu Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe b. Für den Fall, dass ein Zusatzstoff in einem Aroma, Zusatzstoff oder Enzym verwendet wird, über diesen Weg in ein Lebensmittel gelangt und dort eine technologische Funktion ausübt, dann soll er als Zusatzstoff des Endproduktes gelten und den in der ZuV festgelegten Bedingungen für die Verwendung entsprechen.

Art. 6 und 7

Die Umschreibung von Backpulver ist aufgrund des Wegfalls des Positivprinzips nicht mehr nötig und wurde aufgehoben. Die Definition der Tafelsüssen findet sich neu in Artikel 1 Buchstabe d.

Art. 8

Die bisherige Bezeichnung "essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe" wird nicht mehr verwendet, es wird nun von "bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung" gesprochen. Die Terminologie von Artikel 8 wird daher entsprechend angepasst werden.

Art. 9 - 9b

In diesen Artikeln wird die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Zusatzstoffpräparaten geregelt. Die Bestimmungen entsprechen grösstenteils den Artikeln 38 - 40 der Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; SR 817.022.21), die im Rahmen der Neustrukturierung des Lebensmittelrechts aufgehoben werden soll. Die Kennzeichnungsangaben sollen zudem mit denjenigen der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 harmonisiert werden.

Schlussbestimmungen

Aus redaktionellen Gründen werden die Artikel 12 -14 unter einem Abschnittstitel zusammengefasst. Die Übergangsbestimmungen in den Artikeln 13 und 13a betreffen den Grunderlass vom 25. November 2013. Die Übergangsregelung für die revidierten Bestimmungen findet sich in Artikel 95 LGV.

Anhang 1

In diesem neuen Anhang sollen künftig die Funktionsklassen von Zusatzstoffen (bisher "Gattungsbezeichnungen") aufgeführt werden. Diese befinden sich aktuell in Anhang 3 der LKV. Die bislang unter Punkt 27 aufgeführten Aromen fallen weg, da diese nun in der neuen Aromenverordnung geregelt sind. Künftig soll dafür die neu geschaffene Funktionsklasse „Kontrastverstärker“ unter Ziffer 27 aufgeführt werden.

Anhang 1a

Da ein neuer Anhang 1 eingeführt wurde, musste der bisherige Anhang 1 in Anhang 1a umbenannt werden.

Anhänge 1a - 3 und 5

Die Anhänge 1a - 3 und 5 sollen an die eingangs erwähnten Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 angepasst werden.

Die Anpassungen im Einzelnen:

1. Neue Anwendungsbedingungen für zulässige Zusatzstoffe

Neu soll die Anwendung von **Eisenoxiden und -hydroxiden (E 172)** als Kontrastverstärker zugelassen werden. Gleichzeitig soll eine eigene Funktionsklasse „Kontrastverstärker“ geschaffen und in den neuen Anhang 1 aufgenommen werden. Auf der Oberfläche von Früchten und Gemüse angebracht, können diese den Kontrast zu depigmentierten Stellen - (z.B. durch Laserbehandlung) erhöhen. Dieser Effekt kann zur Kennzeichnung verwendet werden. Durch den Einsatz dieser neuen Kennzeichnungstechnologie können die geforderten Kennzeichnungsangaben angebracht werden, ohne auf Aufkleber zurückgreifen zu müssen, was für Konsumentinnen und Konsumenten Vorteile bringen kann (Verhinderung von Täuschung durch Umetikettierung, Vermeidung von Kontaminationen durch Etikettenleime und -drucktinten).

Die Farbe von dehydriertem Kartoffelpulver hängt stark von der verwendeten Kartoffelsorte und den oxidativen Reaktionen während der Verarbeitung ab. Um dem für den Verzehr bestimmten Endprodukt wieder ein akzeptables Aussehen zu verleihen, ist bisher nur die Verwendung von Kurkumin (E 100) in Kartoffelgranulaten und -flocken zugelassen. **Riboflavine (E 101)** und **Carotine (E 160a)** sind geeignete Alternativen zu Kurkumin um die gleiche technologische Wirkung zu erzielen und sollen daher in die Anwendungskategorie 04.2.6 (Verarbeitete Kartoffelprodukte) aufgenommen werden. Dies dürfte keine Auswirkung auf die geschätzte Exposition von Riboflavin (E 101)³ und von Carotinen (E 160a)⁴ haben.

Ein Zusatz von Trennmitteln zu Kochsalz und dessen Substituten ist notwendig, um die Fliesseigenschaften zu verbessern und die Klumpenbildung bei Feuchtigkeit und während der Lagerung zu verhindern. Zu diesem Zweck sind zurzeit Ferrocyanide (E 535 – 538) und Siliciumdioxid-Silikate (E 551 – 553) zugelassen. Die Verwendung von **Eisentartrat** kann als Alternative zu den bereits zugelassenen Trennmitteln gesehen werden. Die Sicherheit von Eisentartrat, einem Komplexbildungsprodukt von Natriumtartrat und Eisen-(III)-Chlorid, wurde von der

³ Scientific opinion on the reevaluation of riboflavin (E 101(i)) and riboflavin-5'-phosphate sodium as food additives. EFSA Journal 2013;11(10):3357

⁴ Scientific opinion on the reevaluation of Mixed Carotenoids (E 160a(i)) and beta-Carotene (E 160a(ii)) as food additives. EFSA Journal 2012;10(3):2593

Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit bewertet⁵, und es wurden dabei keine Sicherheitsbedenken angebracht. Daher soll der Zusatzstoff Eisentartrat zur Verwendung als Trennmittel in Kochsalz und dessen Substituten zugelassen werden. Diesem Zusatzstoff wird die E-Nummer E 534 zugeteilt, die Spezifikation wird mit Verweis auf die Verordnung (EU) Nr. 231/2012⁶ festgelegt.

Die ursprüngliche Risikobewertung zur Sicherheit von **Extrakten aus Rosmarin** als Zusatzstoff aus dem Jahre 2008 umfasste nicht die Verwendung dieser Extrakte in Streichfetten. Dem Gutachten der EFSA⁷ zur Verwendung von Extrakten aus Rosmarin in Streichfetten vom 7. Mai 2015 zufolge verändert eine Erweiterung des Verwendungszwecks die geschätzte Exposition des Zusatzstoffes nicht und die ursprünglichen Schlussfolgerungen von 2008 können weiterhin als gültig angesehen werden. Die Verwendung von Extrakten aus Rosmarin (E 392) als Antioxidationsmittel in Streichfetten mit einem Fettgehalt von weniger als 80% (Kategorie 02.2.2) kann neu somit zugelassen werden.

Die **Anwendungskategorie 0**, umfasste ursprünglich nur gasförmige Zusatzstoffe. Diese sind auch in Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder seit jeher zulässig. Mit der Übernahme der EU-Systematik anlässlich der Totalrevision der ZuV vom 23. November 2013 wurde der ehemalige Anhang 2, welcher diese Zusatzstoffgase enthielt, in die Anwendungskategorie 0 des neuen Anhangs 3 der totalrevidierten ZuV überführt. Dabei wurden auch andere Zusatzstoffe in diese Kategorie mitaufgenommen. Damit klar zum Ausdruck kommt, dass nur die Zusatzstoffgase in Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder zulässig sind, wird dies in den Einschränkungen präzisiert.

Nährkaseinate zählen zu den Milcherzeugnissen, welche bislang nicht als Kategorie in der Anwendungsliste aufgeführt waren. Die Aufnahme dieser neuen Kategorie 01.9. Nährkaseinate dient der Rechtssicherheit. Es werden dadurch aber keine neuen Verwendungsmöglichkeiten von Zusatzstoffen geschaffen.

Propionsäure – Propionate (E 280 – E 283) ist nötig, um die Haltbarkeit von Tortillas zu verlängern. Einem EFSA-Gutachten⁸ zufolge ergeben sich aus dem vorgesehenen Verwendungszweck und den Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken. Die Anwendungskategorie 07.1. (Brot und Brötchen) wird daher entsprechend erweitert.

Der Name der **Anwendungskategorie 12.3.** wurde angepasst, da auch Essigsäure (E 260) mit Wasser verdünnt (4-30 Vol.-%) als Lebensmittel in der gleichen Weise wie Essig verwendet werden kann. Dies wird mit der neuen Bezeichnung "12.3 Speiseessig und verdünnte Essigsäure (verdünnt mit Wasser auf 4-30 Vol.-%)" verdeutlicht.

Steviolglycoside (E 960) wurde zur Verwendung als Süßungsmittel **in Senf** (Kategorie 12.4.), bis zu einer Höchstmenge von 120 mg/kg zugelassen. Die daraus entstehende zusätzliche Exposition der Konsumentinnen und Konsumenten gibt keinen Anlass zu Sicherheitsbedenken.

Steviolglycoside (E 960) werden zur Verwendung **in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Getränken** der Anwendungskategorie 14.1.5.2 "Sonstige" in einzelnen Produkten und mit bestimmter Mengenbeschränkung zugelassen. Diese Ausdehnung

⁵ EFSA Gutachten vom 9. Dezember 2014. EFSA Journal 2015;13(1):3980

⁶ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe vom 9. März 2012, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1.

⁷ EFSA Journal 2015;13(5):4090

⁸ EFSA Journal 2014;12(7):3779

des Verwendungszweckes wirft keine Sicherheitsbedenken auf; die EFSA kam in ihrem Gutachten⁹ zum Schluss, dass trotz Ausdehnung des Anwendungsbereiches von Steviolglycosiden keine Sicherheitsbedenken bestehen.

2. Weitere Anpassungen

Die aus dem deutschsprachigen EU-Raum übernommenen Ausdrücke *Sahne* und *Sosse* wurden in allen Anhängen durch die in der Schweiz üblichen Begriffe *Rahm* und *Sauce* ersetzt. Materielle Änderungen ergeben sich daraus nicht.

Anhang 4

Für die nach den Anhängen 1a - 3, 5 und 6 neu zulässigen Zusatzstoffe hat die EU in ihren Erlassen Spezifikationen festgelegt. Zudem sind einige Korrekturen und Präzisierungen bei bestehenden Spezifikationen vorgenommen worden. Durch Aktualisierung des Verweises in Anhang 4 sollen diese künftig auch für die Schweiz gelten.

Anhang 6

Obwohl aus Artikel 4 Absatz 4 hervorgehend, sollen aus Konsistenzgründen hier nochmals die Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder und die Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder aufgelistet werden.

Anhang 7

Der bisherige Anhang 7 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) befindet sich in der neu geschaffenen Aromenverordnung und kann daher aufgehoben werden.

hat / 20.02.2017

⁹ EFSA Journal 2010;8(4):1537