



Neue Regeln im Lebensmittelrecht ab 1. Februar 2024

Faktenblatt zu den wichtigsten Neuerungen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

Ab Februar 2024 gelten mit Übergangsfristen neue Regeln im Lebensmittelrecht. Sie stärken den Gesundheits- und Täuschungsschutz sowie die Nachhaltigkeit und halten die Schweizer Gesetzgebung auf dem gleichen Niveau wie in der EU.

Lebensmittel

Schriftliche Angabe des Produktionslandes bei Brot im Offenverkauf

- Ausgangslage:** Man könnte davon ausgehen, dass im Regal verkaufte frische Gipfeli, Berliner oder Brote aus der Schweiz stammen, gerade wenn sie im Fachhandel angeboten werden. Teilweise backen die Betriebe jedoch importierte Tiefkühlprodukte auf. Dieser Vorgang genügte, damit die Ware als in der Schweiz produziert galt. Weiter erfuhren die Konsumierenden das Herkunftsland von Backwaren im Offenverkauf nur auf Nachfrage, denn es musste nur mündlich, nicht aber schriftlich deklariert werden. Für die Konsumierenden bot diese Art der Information nicht genügend Transparenz.
- Neuerung:** Alle Betriebe, die offene Backwaren verkaufen oder servieren, müssen das Produktionsland nun schriftlich anstatt mündlich deklarieren. Bei importierten Aufbackprodukten gilt nun das Herkunftsland als Produktionsland. Es muss entsprechend schriftlich angegeben werden.
- Nutzen:** Konsumierende können rasch erkennen, wo offen verkaufte oder servierte Brote und Feinbackwaren produziert worden sind.
- Gültig für:** Die Regelung gilt für alle Betriebe, die offene Backwaren anbieten. Dazu gehören etwa Bäckereien, Restaurants, Hotels, der Detailhandel oder Imbisse. Die Regelung gilt für ganze Backwaren wie auch für Brot in Stücken.
- Erlass:** Schriftliche Deklaration des Produktionslandes von Backwaren im Offenverkauf: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung ([LGV](#))
Deklaration des Produktionslandes von importierten Aufbackprodukten: Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel ([LIV](#))
- Übergangsfrist:** 1 Jahr





Höchstwerte für PFAS-Chemikalien in Lebensmitteln

- Ausgangslage:** Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sind eine Gruppe schwer abbaubarer Chemikalien. Zahlreiche Stoffe sind ihr zugeordnet. Durch ihre breite Verwendung, etwa in Kunststoffen, Regenbekleidung oder Feuerlöschschaum, gelangen sie in die Umwelt und schliesslich in die Lebensmittelkette. Die Auswirkungen von PFAS auf die Gesundheit sind noch nicht restlos erforscht. Für einige Substanzen zeigen Studien, dass sie ab einer gewissen aufgenommenen Menge ein Gesundheitsrisiko darstellen können. Deshalb soll die Aufnahme von PFAS über die Nahrung minimiert werden.
- Neuerung:** Das BLV führt Höchstwerte für PFAS-Rückstände in bestimmten Lebensmitteln ein. Die Werte wurden auf der Grundlage der aktuell vorhandenen wissenschaftlichen Daten festgelegt. Sie sind so definiert, dass die am stärksten belasteten Lebensmittel nicht in den Handel gelangen.
- Nutzen:** Die Höchstwerte für Lebensmittel sind ein erster wichtiger Schritt, um die Aufnahme von PFAS über die Ernährung zu reduzieren und die Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen. Bei Überschreitung der Höchstgehalte sind die betroffenen Lebensmittel nicht verkehrsfähig und müssen vom Markt genommen werden. Langfristig muss es das Ziel sein, dass PFAS nicht mehr in die Umwelt gelangen.
- Gültig für:** Die Höchstwerte entsprechen den Werten der EU ([Verordnung \(EU\) 2022/2388](#)). Sie gelten für die PFAS, die von der Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) als prioritär eingestuft wurden:
- Perfluorooctansulfonsäure (PFOS)
 - Perfluorooctansäure (PFOA)
 - Perfluorononansäure (PFNA)
 - Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS)
 - sowie für die Summe von PFOS, PFOA, PFNA und PFHxS
- Die Höchstwerte gelten für Eier, Fleisch, Wild, Innereien, Krebstiere und Muscheln sowie für Fische und Fischereierzeugnisse. Alle Lebensmittelhersteller, Importeurinnen und Inverkehrbringer müssen sie einhalten.
- Erlass:** Kontaminantenverordnung ([VHK](#))
- Übergangsfrist:** 6 Monate

Besserer Schutz vor dem Mutterkorn-Pilz und Ergotalkaloiden

- Ausgangslage:** Mutterkorn ist ein Pilz, der auf Getreide und Gräsern vorkommt. Er kann giftige Substanzen, sogenannte Ergotalkaloide, enthalten. Diese können gesundheitliche Probleme verursachen, zum Beispiel Durchblutungsstörung. Konsumierende sollten deshalb so wenig Mutterkorn und Ergotalkaloide zu sich nehmen wie möglich.
- Neuerung:** Aus diesem Grund senkt das BLV die geltenden Höchstgehalte für Mutterkorn. Für Ergotalkaloide führt es erstmals Höchstwerte ein.
- Nutzen:** Die neuen, respektive tieferen Höchstgehalte sind ein wichtiger Schritt, um die Aufnahme von Mutterkorn und Ergotalkaloiden über die Ernährung zu reduzieren.
- Gültig für:** Die Höchstwerte werden aus der EU übernommen ([Verordnung \(EU\) 2021/1399](#)). Für Mutterkorn gelten sie für unverarbeitetes Getreide, ausser Mais, Roggen und



Reis. Die Höchstgehalte für Ergotalkaloide gelten für Mahlerzeugnisse aus Gerste, Weizen, Dinkel, Hafer und Roggen.

Erlass: Kontaminantenverordnung ([VHK](#))

Übergangsfrist: 1 Jahr

Deklaration von Allergenen mit einem Oberbegriff

Ausgangslage: In der Schweiz ist die Angabe von Allergenen obligatorisch. Sie müssen immer präzise bezeichnet werden. So ist etwa der Begriff «Haselnüsse» zu verwenden. Die blosse Angabe «Nüsse» ist nicht erlaubt. Es kommt vor, dass Allergene bei der Produktion unabsichtlich in ein Produkt gelangen. Liegen diese unbeabsichtigten Spuren unter dem gesetzlich definierten Höchstwert, dürfen Produzenten solche Allergenspuren freiwillig kennzeichnen. Dies muss aber ebenfalls mit dem präzisen Begriff erfolgen, etwa indem auf «Spuren von Haselnüssen» hingewiesen wird. In der EU werden bei solchen unbeabsichtigten Vermischungen allgemeine Begriffe wie «Nüsse» oder «Schalenfrüchte» verwendet. Dieser Unterschied wird behoben.

Neuerung: Spuren von Allergenen, die unbeabsichtigt in ein Produkt gelangen, dürfen neu mit einem Oberbegriff deklariert werden. So können etwa Haselnüsse oder Mandeln mit den Begriffen «Nüsse» oder «Schalenfrüchte» bezeichnet werden. Dies jedoch nur bei Mengen, die unter dem obligatorischen Deklarationswert liegen.

Nutzen: Die Anpassung verhindert, dass von der EU importierte Produkte umdeklariert werden müssen, und eliminiert dadurch Handelshemmnisse. Die Verwendung von Sammelbegriffen bietet Allergikern genügend Information, um zu beurteilen, ob ein Produkt für sie sicher ist.

Gültig für: Mit einem Oberbegriff bezeichnet werden können glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste oder Hafer sowie Hartschalenobst oder Nüsse, etwa Mandeln, Haselnüsse oder Pistazien.

Erlass: Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel ([LIV](#))

Übergangsfrist: 1 Jahr

Food Waste bekämpfen

Ausgangslage: Der Bundesrat will die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 gegenüber 2017 halbieren. Ein wichtiger Hebel dafür ist, dass Detailhändler, Restaurants oder Hotels nicht gebrauchte Nahrungsmittel spenden.

Neuerung: Spendewillige Betriebe erhalten klare Vorgaben, welche Massnahmen sie hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Hygiene treffen müssen. Auch gibt es Regeln zur Information der Empfängerinnen. Die Schweiz übernimmt die EU-Bestimmungen.

Nutzen: Die empfangenden Personen sind besser geschützt und informiert. Der klare gesetzliche Rahmen schafft Rechtssicherheit und trägt dazu bei, die Menge verschwendeter Lebensmittel weiter zu senken.

Gültig für: Alle spendewilligen Betriebe und Organisationen

Erlass: Hygieneverordnung ([HyV](#))

Übergangsfrist: 1 Jahr



Verpackungsmüll reduzieren

- Ausgangslage:** Tiefgekühlte Lebensmittel mussten vorverpackt abgegeben werden. Die Motion [20.4349](#) Silberschmidt «Ressourcenverschleiss bei Verpackungen verkleinern. Verkauf von tiefgekühlten Lebensmitteln ohne Vorverpackung erlauben» forderte, dass es möglich sein soll, tiefgekühlte Lebensmittel auch offen an Konsumentinnen und Konsumenten abzugeben.
- Neuerung:** Detailhändler können tiefgekühlte Lebensmittel nun auch offen verkaufen. Im Rahmen ihrer Selbstkontrollpflicht müssen sie jedoch sicherstellen, dass ihre Produkte einwandfrei sind. Insbesondere sind sie vor Verunreinigungen, Austrocknung und Mikroorganismen zu schützen. Die Kennzeichnung erfolgt gemäss den Vorgaben für offen verkaufte Lebensmittel.
- Nutzen:** Die neue Möglichkeit, tiefgekühlte Nahrungsmittel offen anzubieten, trägt dazu bei, Verpackungsmaterial einzusparen.
- Gültig für:** Alle Detailhändler, die tiefgekühlte Lebensmittel offen anbieten bringen wollen.
- Erlass:** Hygieneverordnung ([HyV](#))
- Übergangsfrist:** keine, gültig ab 1. Februar 2024

Angepasste Lagerzeiten für Milch nach dem Melken

- Ausgangslage:** Milch-Produzenten zum Beispiel von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, müssen mit verschiedenen Massnahmen gewährleisten, dass ihre Milch sicher und qualitativ einwandfrei ist. So ist auch die maximale Lagerzeit rechtlich vorgeschrieben. Die Milch durfte bisher nach dem Melken höchstens 48 Stunden aufbewahrt werden, bevor sie abtransportiert wird. Vor allem für kleinere Produzentinnen von Schaf- und Ziegenmilch ist diese Vorgabe schwer einzuhalten. Denn ihre Mengen sind für eine regelmässige Abholung zu gering und der nächste Verarbeitungsbetrieb ist oft weit weg.
- Neuerung:** Da die Lebensmittelsicherheit mit anderen Massnahmen sichergestellt werden kann, hebt das BLV die maximale Lagerdauer für Schaf- und Ziegenmilch auf. Kuhmilch darf nach dem Melken anstatt 48 Stunden neu bis zu zwei Tage gelagert werden. So kann beispielsweise die Milch von Montag, 10 Uhr am Mittwoch um 18 Uhr noch abgeholt werden.
- Nutzen:** Die Änderungen verschaffen den Betrieben mehr Flexibilität in Bezug auf die Lagerzeiten der Milch. Sie fördern zudem den Fortbestand von Produzentinnen und Käsereien für Schaf- und Ziegenmilch.
- Gültig für:** Alle Produktionsbetriebe von Milch
- Erlass:** Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion ([VHyMP](#))
- Übergangsfrist:** keine, gültig ab 1. Februar 2024



Praxisnahe Regelung für Hof- und Weidetötungen

- Ausgangslage:** Seit 2020 ist es in der Schweiz möglich, gewisse Tiere zur Fleischgewinnung auf dem heimischen Hof oder der Weide zu töten. Bis anhin mussten sie nach dem Tod innert 45 Minuten in einen Schlachtbetrieb transportiert und ausgenommen werden. Die Erfahrungen haben gezeigt, dass diese Zeitspanne zu kurz ist. Einer Verlängerung stehen keine wissenschaftlichen Erkenntnisse entgegen: Lebensmittelsicherheit und -hygiene sind auch mit einer längeren Zeitspanne gewährleistet.
- Neuerung:** Die maximale Dauer zwischen Betäuben und Entbluten und dem Ausnehmen des Tieres wird auf 90 Minuten ausgedehnt. Grundsätzlich muss der ganze Prozess aber möglichst rasch durchgeführt werden.
- Nutzen:** Für den Transport in einen Schlachtbetrieb steht mehr Zeit zur Verfügung. Dadurch werden Hof- und Weidetötungen erleichtert. Aus Sicht des Tierschutzes ist dies zu begrüssen. Denn die Tiere verbleiben bis zum Tod in ihrer gewohnten Umgebung, was weniger Stress bedeutet. Zudem stehen die beteiligten Personen unter weniger Zeitdruck.
- Gültig für:** Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe
- Erlass:** Verordnung über die Hygiene beim Schlachten ([VHyS](#))
- Übergangsfrist:** Keine, gültig ab 1. Februar 2024



Kosmetika und Tätowierfarben

Im Lebensmittelrecht sind auch Kosmetika und Tätowierfarben geregelt. Das Revisionspaket stärkt den Gesundheitsschutz bei deren Verwendung:

Höchstwert für schädliche Furocumarine gilt für mehr Produkte

- Ausgangslage:** Kosmetika können Furocumarine enthalten. Diese Pflanzenstoffe werden durch Sonnenlicht aktiviert und können dadurch krebserregend wirken. In der Schweiz ist für sie ein Höchstwert in Kraft. Er gilt für alle Produkte, die auf der Haut verbleiben und der Sonne ausgesetzt sind. Die Schweiz ist damit strenger als die EU, wo dem Höchstwert nur Sonnenschutz- und Bräunungsmittel unterliegen.
- Neuerung:** Um die Gesundheit der Anwendenden besser zu schützen, gilt der Maximalwert für Furocumarine neu sowohl für in der Schweiz hergestellte wie auch für importierte Kosmetika.
- Nutzen:** Die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten ist besser geschützt.
- Gültig für:** Alle Betriebe, die Kosmetika herstellen, importieren oder verkaufen
- Erlass:** Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften ([VIPaV](#)) **Übergangsfrist:** Bis 1. Januar 2026

Stärkerer Gesundheitsschutz bei Tattoo-Farben

- Ausgangslage:** Für bestimmte Inhaltsstoffe von Tätowier- und Permanent-Makeup-Farben gelten Höchstwerte. Die Schweiz passt diese einerseits an den aktuellen Wissensstand an und übernimmt andererseits gewisse Werte der EU.
- Neuerung:** Die Schweiz übernimmt Kennzeichnungsvorschriften und Höchstwerte der EU für Tattoo- und Permanent-Makeup-Farben ([Verordnung \(EU\) 2020/2081](#)). So zum Beispiel für Nickel, Kupfer, Zink oder Blei und bestimmte Pigmente. Für in den Farben enthaltene Konservierungsstoffe gilt neu, dass sie kein Formaldehyd abspalten dürfen.
- Nutzen:** Die Gesundheit von tätowierwilligen Personen wird besser geschützt. Einige Tätowierfarben können dadurch nicht mehr angewendet werden.
- Gültig für:** Die Regeln gelten für sämtliche Tätowierstudios. Sie dürfen nur noch Farben verwenden, die den neuen Anforderungen entsprechen.
- Erlass:** Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt ([HKV](#))
- Übergangsfrist:** 1 Jahr