

Tagungsbericht vom 21. Mai 2021
Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

15. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung vom 6. Mai 2021 | Online-Tagung

Stoffe und Zusätze: aktuelle rechtliche Themen und Trends

Aufgrund der aktuellen Situation rund um die Coronavirus-Pandemie erlebte die Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung bei ihrer 15. Durchführung eine Premiere: Sie fand als reine Online-Veranstaltung statt. Tagungsleiterin und ZHAW-Dozentin Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier konnte rund 170 Personen online begrüssen. Aktuelle Themen und Trends rund um das Stoffrecht standen im Zentrum der Veranstaltung, die von qualitativ hochstehenden Referaten sowie angeregten Online-Diskussionen geprägt war.

Auslöser für die diesjährige Wahl des Tagungsthemas war die Tatsache, dass es im Stoffrecht – oder gemäss der Terminologie der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) bei den «Stoffen und Zusätzen»¹ - wichtige Entwicklungen oder Neuerungen gibt; zu nennen sind etwa das neue Höchstmengenmodell für Vitamine und Mineralstoffe im Rahmen der «Stretto 3»-Revisionen, die laufende Neubewertung der Lebensmittelzusatzstoffe und -enzyme in der EU oder die Neufassung der Stofflisten in Deutschland; diese können auch für die Anwender in der Schweiz eine gute Orientierungshilfe darstellen. Diese und weitere spannende Themen des Stoffrechts wurden in kompetenter Weise durch die Referierenden erläutert und von den Teilnehmer/innen diskutiert. In den Pausen standen Möglichkeiten zur virtuellen Begegnung zur Verfügung.

Die in den Referaten dargestellten Themen können zuweilen recht komplex sein. Aus diesem Grund sollen Beispiele den nachfolgenden Tagungsbericht unterstützen, denn Beispiele erhöhen die Verständlichkeit von Aussagen und Theorien. Die Beispiele sind jeweils in einer Box dargestellt.

❖ Das neue Höchstmengenmodell der Schweiz für Vitamine und Mineralstoffe

Im Rahmen der Revisionen des Verordnungsrechts «Stretto 3» wurde ein vom BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) ausgearbeitetes neues Höchstmengenmodell für Vitamine und Mineralstoffe eingeführt. **Dr. Judith Deflorin, Fachbereichsleiterin Marktzutritt beim BLV**, orientierte über das Grundprinzip des Modells, den Prozess zur Erarbeitung des Modells, die Auswertungen im Rahmen der Vernehmlassung sowie über Details des neu eingeführten Modells.

Grundsätzlich beruht das neue Modell auf dem Gesundheitsschutz und auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen, während das bisherige Modell sich nach dem Tagesbedarf eines Nährstoffes richtete. Neu werden der sogenannte «Tolerable Upper Intake Level» (UL) sowie Daten zum Verzehr der einzelnen Nährstoffe über die normale tägliche Ernährung (Basisaufnahme, BA) herangezogen, um die Menge eines Vitamins oder Mineralstoffs zu bestimmen, die für eine zusätzliche Zufuhr über Nahrungsergänzungsmittel (NEM), Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler oder angereicherte Lebensmittel zur Verfügung steht (Differenz UL – BA). Zur Bestimmung der Höchstwerte für die Anreicherung wurden die Stoffe zudem in vier Gruppen eingeteilt:

- Gruppe 1: unkritische Stoffe; keine Höchstwerte
- Gruppe 2: Stoffe mit grossem Abstand UL – BA
- Gruppe 3: Stoffe mit kleinem Abstand UL – BA
- Gruppe 4: Stoffe mit Nebenwirkungen bzw. Interaktionen ab bestimmten Dosierungen; Warnhinweise notwendig

1 Siehe 2. Kapitel, 4. Abschnitt (Art. 22 ff.) Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02), Stand am 1. Juli 2020.

Bei den Gruppen 2 und 3 wurde die zur Anreicherung zur Verfügung stehende Restmenge (Differenz UL – BA) nach dem Prinzip 3:1 verteilt, d.h. die Anreicherung bei Nahrungsergänzungsmitteln sowie bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler kann dreimal so hoch sein wie bei angereicherten Lebensmitteln. Allfällige Mehrfachexpositionen, und in der Konsequenz Sicherheitsfaktoren, wurden nicht berücksichtigt.

Bei der Bestimmung des UL wurden Daten der EFSA (European Food Safety Authority), und, wo keine EFSA-Daten vorhanden sind, Daten des IOM (Institute of Medicine) sowie der WHO herangezogen, während für die Bestimmung des Verzehrs (BA) insbesondere Daten der Kategorie Männer 14 – 80 Jahre, 90. Zufuhrperzentile, der Nationalen Verzehrsstudie II von Deutschland berücksichtigt wurden².

Nachfolgend sind die Auswirkungen des neuen Modells auf das Beispiel Calcium dargestellt.

Calcium, eingeteilt in Gruppe 3 (Stoffe mit kleinem Abstand UL – BA)

Bei Calcium betrug die für Erwachsene empfohlene Tagesdosis gemäss bisherigem Modell 1000 mg für angereicherte Lebensmittel³. Da bei Calcium bereits ein grosser Teil des UL über die normale Ernährung, insbesondere Milchprodukte, abgedeckt wird (BA), steht nur ein kleiner Teil für die Anreicherung zur Verfügung. Neu beträgt daher die Höchstmenge pro Tagesration für Calcium bei angereicherten Lebensmitteln 250 mg (resp. 700 mg bei Ersatzprodukten für Milch und Milchprodukten)⁴, für Nahrungsergänzungsmittel sowie Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportlern beträgt die Höchstmenge pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge 750 mg⁵ (=> Verhältnis 3:1 NEM – angereicherte Lebensmittel).

Die entsprechend revidierten Verordnungen

- betreffend angereicherte Lebensmittel: Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM, SR 817.022.32)
- betreffend Nahrungsergänzungsmittel: Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel (VNem, SR 817.022.14)
- betreffend Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler: Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE, SR 817.022.104)

sind seit 1. Juli 2020 in Kraft; für das neue Höchstmengenmodell gilt eine Übergangsfrist von 2 Jahren.

Weitere Informationen über das neue Höchstmengenmodell sind auf der Webseite des BLV abrufbar:

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/hoechstmengenmodell.html> [21.05.2021].

❖ Zusatzstoffe und Enzyme in der EU: Rechtlicher Rahmen, Stand der Neubewertungen, Ausblick

Im nächsten Referat wurde ein Blick auf die rechtliche Situation von Zusatzstoffen und Enzymen in der EU getätigt. **Dr. Julia Gelbert, wissenschaftliche Leitung im Lebensmittelverband Deutschland**, schaltete sich aus Berlin zu und orientierte anschaulich und mit vielen Beispielen über das genannte Thema. Die EU-Verordnung über Zusatzstoffe (Verordnung (EG) Nr. 1333/2008⁶) regelt gemäss ihrem Artikel 1 die

2 Vgl. <https://www.mri.bund.de/de/institute/ernaehrungsverhalten/forschungsprojekte/nvsi/> [21.05.2021]. Ausnahme vom Prinzip, dass für die Bestimmung der Basisaufnahme (BA) die Daten von Männern der Altersklasse 14 bis 80 Jahre, 90. Zufuhrperzentile berücksichtigt wurden, wurde für Calcium und Eisen gemacht; hier wurden die Daten für Frauen der Altersklasse 14 bis 80 Jahre, 90. Zufuhrperzentile, verwendet, da vor allem Frauen die Zufuhrempfehlungen für diese beiden Stoffe nicht erreichen. Weiter wurden für Iod die Daten für Frauen, 50. Zufuhrperzentile, verwendet, da die Schweiz ein Iodmangelgebiet ist.

3 Vgl. Anhang 1 Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM, SR 817.022.32), **Stand am 5. Juni 2018**.

4 Vgl. Anhang 1 Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM, SR 817.022.32), **Stand am 1. Juli 2020**.

5 Vgl. Anhang 1 Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Nahrungsergänzungsmittel (VNem, SR 817.022.14), Stand am 1. Juli 2020; Anhang 11 Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE; SR 817.022.104), Stand am 1. Juli 2020. Für NEM vgl. auch die Ausführungen in: Weissenborn A., et. al (2018). Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln. Journal of Consumer Protection and Food Safety, 04.01.2018, DOI 10.1007/s00003-017-1140-y.

6 Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ursprünglicher Rechtsakt: ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16–33, ~~aktuelle konsolidierte Fassung~~; 23.12.2020.

Gemeinschaftslisten für Zusatzstoffe, die Bedingungen für die Verwendung von Zusatzstoffen sowie die Kennzeichnungsregeln für Zusatzstoffe, die als solche an Hersteller oder Endverbraucher verkauft werden. Von zentraler Bedeutung, wie von Frau Gelbert ausgeführt, ist die Definition für «Lebensmittelzusatzstoff» gemäss Art. 3 Abs. 2 lit. a der Verordnung: «*ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können*»⁷. Die folgenden Beispiele dienen zur Illustration dieser Definition.

Beispiele zur Definition von «Lebensmittelzusatzstoff»

Vom Zusatzstoffbegriff nicht erfasst sind Stoffe, die in der Regel selbst als Lebensmittel verzehrt oder als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden (*siehe obige Definition*). Dabei ist auf die allgemeine Verkehrsüblichkeit abzustellen. Ein Ei gilt daher nicht als Zusatzstoff, auch wenn es in einem Lebensmittel eine technologische Wirkung entfalten kann (emulgierende Wirkung). Aus Ei gewonnenes Lecithin hingegen ist ein Zusatzstoff (E 322), da dieser Stoff weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird.

Ein weiteres Beispiel ist Wasser, das als Säureregulator eingesetzt werden kann, aber nicht als Zusatzstoff gilt, da Wasser selbst als Lebensmittel verzehrt bzw. als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird⁸.

Zu beachten sind zudem die Ausnahmen von der Zusatzstoffdefinition in Art. 3 Abs. 2 lit. a Verordnung (EG) Nr. 1333/2008; diese können u.a. relevant sein für Abgrenzungsfragen. Zu dieser Thematik, d.h. zu Abgrenzungsfragen im Stoffrecht, hat Dirk Cremer von DSM Nutritional Products Europe im nachfolgenden Vortrag ausführlich referiert (*siehe weiter unten in diesem Tagungsbericht*).

Frau Gelbert ging bei den Ausführungen zu den Grundlagen des Zusatzstoffrechts auch auf den sogenannten Migrationsgrundsatz gemäss Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ein («Carry-Over»). Beim Migrationsgrundsatz («Carry-Over») handelt es sich um einen Sachverhalt, bei dem Zusatzstoffe über Zutaten in ein zusammengesetztes Lebensmittel gelangen. Die Zusatzstoffe werden dem zusammengesetzten Lebensmittel also nicht direkt, sondern sozusagen indirekt – über eine Zutat – zugesetzt. Dies ist zulässig, falls die Anforderungen in Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erfüllt sind; u.a. ist «Carry-Over» zulässig, wenn ein Zusatzstoff für das betreffende Lebensmittel nicht ausdrücklich in der Gemeinschaftsliste genannt ist, aber in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist. Nachfolgend findet sich ein Beispiel hierfür, das von Frau Gelber erläutert wurde.

Beispiel für zulässiges «Carry-Over»

Kaliumferrocyanid (E 536) ist zugelassen – mit Höchstmenge – in Salz (Anhang II Teil E Verordnung (EG) Nr. 1333/2008; Lebensmittelkategorie 12.1.1). Es wird eingesetzt in Salz als Trennmittel (Rieselhilfsmittel). In anderen Lebensmittelkategorien als Kochsalz oder Kochsalzersatz ist es nicht zugelassen, kann jedoch mittels des «Carry-Over»-Grundsatzes beispielsweise in Brühwurst enthalten sein. Fleischerzeugnisse wie Brühwürste sind in Anhang II Teil A Tabelle 1 (Lebensmittel, in denen eine Übertragung eines Zusatzstoffes nicht zulässig ist) nicht genannt, daher ist «Carry-Over» für dieses Produkt zulässig.

Frau Gelbert erwähnte zum Thema «Carry-Over» einen Kommissionsleitfaden, der noch im Entwurfsstadium vorliegt, und obwohl unklar ist, ob er jemals verabschiedet wird, kann der Entwurf weiterhelfen. Er wurde

7 Die im schweizerischen Lebensmittelrecht damit harmonisierte Definition findet sich in Art. 2 Abs. 1 Ziffer 24 LGV.

8 Vgl. Weck, M., Schigulski S., Matthes, K. (2015). Fragen und Antworten: Zusatzstoffe und Enzyme, 2. Auflage, Hamburg: Behrs Verlag, S. 8.

den Teilnehmenden nachträglich zur Verfügung gestellt (KOM – Guidance document on the carry-over principle).

Auch auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen ging Frau Gelbert ein. Hierzu ist die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 («Lebensmittelinformationsverordnung», «LMIV»⁹) einschlägig. Zusatzstoffe gelten als Zutaten (vgl. Art. 2 Abs. 2 lit. f LMIV) und müssen daher im Zutatenverzeichnis gemäss Art. 18 LMIV angegeben werden. Zulässig ist die Nennung des Klassennamens (gemäss Anhang VII Teil C LMIV) und der E-Nummer oder aber der speziellen Bezeichnung. Betreffend «spezieller Bezeichnung» für die Lebensmittelzusatzstoffe hob Frau Gelbert hervor, dass die Bezeichnungen in der Zusatzstoffverordnung zu verwenden sind. In der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die Lebensmittelzusatzstoffe¹⁰ sind z.T. «ansprechendere» Synonyme für die Lebensmittelzusatzstoffe vorhanden, diese dürfen aber bei der Kennzeichnung nicht verwendet werden. Nachfolgend ist das vorhin im Zusammenhang mit «Carry-Over» erwähnte Beispiel E 536 aufgeführt.

Bezeichnung von E 536

Gemäss Anhang II Teil B Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 lautet die korrekte Bezeichnung für E 536 «Kaliumferrocyanid». In Verordnung (EU) Nr. 231/2012 sind für E 536 noch folgende Synonyme angegeben: Gelbkali, Kaliumhexacyanoferrat. Diese Bezeichnungen dürfen im Zusammenhang mit der Kennzeichnung nicht verwendet werden.

Zu den Klassennamen für Zusatzstoffe erwähnte Frau Gelbert, dass neben den bestehenden, in Anhang VII Teil C LMIV aufgeführten Klassen gegenwärtig auf Kommissionsebene diskutiert wird, den Klassennamen «Koagulationsmittel» anzufügen¹¹.

Zur Neubewertung der Lebensmittelzusatzstoffe auf EU-Ebene führte Frau Gelbert aus, dass die Sicherheit aller Zusatzstoffe, die vor dem 20. Januar 2009 für die Verwendung in der EU zugelassen waren, neu durch die EFSA (European Food Safety Authority) evaluiert werden muss. Die Frist für den Abschluss dieser Neubewertungen war das Jahr 2020, doch aufgrund des grossen Volumens der Arbeiten konnte dieser Termin nicht eingehalten werden. Der aktuelle Stand kann abgerufen werden unter https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/re-evaluation_en [21.05.2021]. Die hohe Aktualität des Tagungsthemas wurde ersichtlich, als während des Tages die aktuelle Stellungnahme der EFSA zur Neubewertung des umstrittenen Zusatzstoffs Titandioxid E 171 publiziert wurde¹². Dieser Sachverhalt konnte gleich in die Diskussionen einbezogen werden. Das BLV kündigte ein paar Tage später an, gestützt auf das EFSA-Gutachten und das Vorsorgeprinzip¹³ Titandioxid nicht mehr zuzulassen¹⁴.

Was die Regulierung der Lebensmittelenzyme anbelangt, erläuterte Frau Gelbert die Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme¹⁵. In Analogie zur Zusatzstoffverordnung regelt diese Verordnung gemäss ihrem Artikel 1 die Verwendung von Lebensmittelenzymen mittels Gemeinschaftslisten, die Bedingungen für die Verwendung sowie die Kennzeichnung. Bis zum 11. März 2015 konnten Hersteller und Verwender von Lebensmittelenzymen eine Zulassung beantragen. Diese angemeldeten Lebensmittelenzyme werden nun

9 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel [...], ursprünglicher Rechtsakt: ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18–63, letzte konsolidierte Fassung: 01.01.2018.

10 Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 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, ursprünglicher Rechtsakt: ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1–295, letzte konsolidierte Fassung: 02.07.2020.

11 Vgl. auch in Erwägungsgrund 5 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008: «[...] deshalb sollte die Liste der Funktionsgruppen entsprechend dem Stand des wissenschaftlichen Fortschritts und der technologischen Entwicklung aktualisiert werden.»

12 Vgl. <https://www.efsa.europa.eu/de/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive> [21.05.2021].

13 Vorsorgeprinzip: EU: Art. 7 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 («Basisverordnung»); Schweiz: Art. 22 LMG (Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, SR 817.0).

14 Vgl. <https://www.srf.ch/news/schweiz/umstrittener-weissmacher-auch-die-schweiz-verbietet-titandioxid-in-lebensmitteln> [21.05.2021].

15 Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97, ursprünglicher Rechtsakt: ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7–15, letzte konsolidierte Fassung: 03.12.2012.

durch die EFSA evaluiert; die Sammlung dieser Enzyme findet sich unter https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_food-improvement-agents_enzymes_register.pdf [21.05.2021]. Wie auf der Webseite der Kommission ausdrücklich darauf hingewiesen, ist das Dokument rechtlich nicht bindend und kann nicht als Register angesehen werden. Gegenwärtig sind die Gemeinschaftslisten in der «Enzymverordnung» demnach noch leer; ihr Inkrafttreten wird nicht vor 2025 erwartet. Bis dahin dürfen Lebensmittelenzyme im Rahmen der Eigenverantwortung verwendet werden, resp. es müssen allfällige vertikale Vorschriften beachtet werden¹⁶. Hervorzuheben ist, dass die Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 nicht unterscheidet, ob Enzyme wie Zusatzstoffe oder als Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden; beide Verwendungen sind von der Verordnung erfasst. Nicht erfasst sind hingegen Enzyme, die zum Verzehr bestimmt sind, z.B. Enzyme zur Verdauungsförderung, da diese Enzyme nicht der Definition von «Lebensmittelenzym» gemäss Art. 3 Abs. 2 lit. a der Verordnung entsprechen.

❖ Abgrenzungsfragen im Stoffrecht

Die bereits im Referat von Frau Gelbert angesprochenen Abgrenzungsfragen im Stoffrecht wurden von **Dr. Dirk Cremer, DSM Nutritional Products Europe**, ausführlich dargelegt. Auf folgende Abgrenzungsfragen ging Herr Cremer ein:

- Abgrenzung Zusatzstoff – normale Zutat
- Abgrenzung Zusatzstoff – neuartiges Lebensmittel (Novel Food)
- Abgrenzung Zusatzstoff – Verarbeitungshilfsstoff

Zur Abgrenzung Zusatzstoff – normale Zutat:

Im Kontext des Clean-Label-Trends (*hierzu noch ausführlich später im Referat von Susanne Pfenninger, Emmi Schweiz AG*) ist diese Abgrenzung für Inverkehrbringer interessant. Aus diesem Grund ist die bereits von Frau Gelbert erläuterte Definition für «Lebensmittelzusatzstoff» gemäss Art. 3 Abs. 2 lit. a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 (*siehe oben*) im Detail heranzuziehen, insbesondere die Aspekte der Definition, die einen Ausschluss von der Zusatzstoffdefinition enthalten. So muss ein Zusatzstoff einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Der technologische Zweck ist zu bestimmen auf Basis der Funktionsklassen in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Wenn der technologische Effekt nur sekundär ist, dann ist es gemäss den Ausführungen von Herrn Cremer legitim, die Zutat als nicht zu technologischen Zwecken zugesetzt einzustufen. Das nachfolgende Beispiel verdeutlicht diesen Aspekt.

Beispiel für den Aspekt «Absicht der Verwendung (technologische Gründe)»

Wenn Ascorbinsäure aus ernährungsphysiologischen Gründen (Vitamin C) zugesetzt wird, ist es nicht als Zusatzstoff einzustufen (siehe auch Erwägungsgrund 5 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008). Wird Ascorbinsäure hingegen als Antioxidationsmittel eingesetzt, ist es als Zusatzstoff zu kategorisieren (E 300). In diesem Fall ist der Stoff im Zutatenverzeichnis wie folgt anzugeben: Antioxidationsmittel E 300 oder Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.

Folgende weitere Aspekte können herangezogen werden bei der Abgrenzung Zusatzstoff – normale Zutat: Stoffe, die in der Regel selbst als Lebensmittel verzehrt oder als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden, sind vom Zusatzstoffbegriff ausgenommen (*siehe Beispiele oben im Referat von Frau Gelbert*). Zudem sind die Ausnahmen vom Zusatzstoffbegriff in Art. 3 Abs. 2 lit. a (i) – (xi) zu beachten. Herr Cremer fügte in seinem Referat einen sehr nützlichen Entscheidungsbaum des European Specialty Food Ingredients-Verbandes an, der auf den genannten Abgrenzungskriterien basiert.

Zur Abgrenzung Zusatzstoff – neuartiges Lebensmittel (Novel Food):

Diese Abgrenzung wurde anhand eines konkreten Beispiels erläutert. Die Frage ist folgende: Weshalb ist das Süssungsmittel Allulose (Monosaccharid aus der Gruppe der Ketoheptosen) als neuartiges Lebensmittel

16 Beispielsweise enthält die EU-Fruchtsaft-Richtlinie (Richtlinie 2001/112/EG) Regelungen zu Enzymen, die bei der Fruchtsaferstellung zugelassen sind.



eingestuft¹⁷, während z.B. das Süssungsmittel Sucralose (E 955) als Zusatzstoff gilt? Nachfolgend wird dieses Beispiel erläutert.

Einstufung Sucralose als Zusatzstoff (E 955) vs. Einstufung Allulose als neuartiges Lebensmittel

Bei dieser Abgrenzungsfrage ist die Ausnahme von der Zusatzstoffdefinition gemäss Art. 3 Abs. 2 lit. a (i) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 relevant: *«Folgende Stoffe gelten nicht als Lebensmittelzusatzstoffe: (i) Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide und wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten»*. Allulose fällt unter diese Ausnahmeregelung, da es sich um ein Monosaccharid handelt, und ist daher nicht als Zusatzstoff einzustufen. Da der Stoff vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang in der EU für den menschlichen Verzehr verwendet wurde und in Kategorie des Art. 3 Abs. 2 lit. a (iv) der EU-Novel-Food-Verordnung fällt (Verordnung (EU) 2015/2283¹⁸), ist er als neuartiges Lebensmittel eingestuft.

Sucralose hingegen fällt nicht unter die Ausnahmen vom Zusatzstoffbegriff gemäss Art. 3 Abs. 2 lit. a (i)-(xi) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.

Zur Abgrenzung Zusatzstoff – Verarbeitungshilfsstoff:

Diese Abgrenzungsfrage, die der «Klassiker» im Stoffrecht darstellt, ist ebenfalls – wie bereits die Abgrenzung Zusatzstoff vs. normale Zutat – für das Thema Clean Label von Bedeutung, denn Verarbeitungshilfsstoffe müssen gemäss Art. 20 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 («Lebensmittelinformationsverordnung», «LMIV») nicht im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden¹⁹. Zudem ist die Abgrenzung im Hinblick auf die Zulassungspflicht²⁰ relevant.

Zur Abgrenzung müssen wiederum die Definitionen der Stoffe herangezogen werden. Diejenige für «Lebensmittelzusatzstoff» gemäss Art. 3 Abs. 2 lit. a Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wurde in diesem Bericht bereits erläutert; diejenige für «Verarbeitungshilfsstoff» ist in Art. 3 Abs. 2 lit. b der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthalten: *«Verarbeitungshilfsstoff: ein Stoff, der (i) nicht als Lebensmittel verzehrt wird, (ii) bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird und (iii) unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken»*²¹.

Unterschiede zur Zusatzstoff-Definition sind hierbei für die Abgrenzung relevant: ein Zusatzstoff oder seine Nebenprodukte werden mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels, während ein Verarbeitungshilfsstoff höchstens unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände hinterlässt. Im Enderzeugnis hat ein Zusatzstoff eine technologische Wirkung; dies ist nicht der Fall bei einem Verarbeitungshilfsstoff. Ein Zusatzstoff wird - im Gegensatz zu einem Verarbeitungshilfsstoff - gerade deshalb eingesetzt, um im Endprodukt seine Wirkung zu entfalten. Der Aspekt der gesundheitlichen Unbedenklichkeit in der Verarbeitungshilfsstoff-Definition ist hingegen unglücklich gewählt, denn er spielt für die Einordnung Verarbeitungshilfsstoff vs. Zusatzstoff keine Rolle²².

Auch für diese Abgrenzungsfrage fügte Herr Cremer einen für die Praxis nützlichen Entscheidungsbaum seinem Referat bei. Zudem hat der Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (ALS) in Deutschland im Februar 2017

17 Die Zusammenfassungen der Anträge als Novel Food sind abrufbar unter https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/summary-applications-and-notifications_en [21.05.2021].

18 Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ursprünglicher Rechtsakt: ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1–22, letzte konsolidierte Fassung: 27.03.2021.

19 Im schweizerischen Lebensmittelrecht gilt hierzu: Art. 9 Abs. 2 LIV (Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel, SR 817.022.16).

20 Sofern Lebensmittelenzyme als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, fallen sie unter den Geltungsbereich der «Enzymverordnung» (EG) Nr. 1332/2008 und müssen, um rechtskonform eingesetzt werden zu können, in der Gemeinschaftsliste enthalten sein, wenn diese in Kraft gesetzt ist (siehe oben im Referat von Frau Gelbert).

21 Die im schweizerischen Lebensmittelrecht damit harmonisierte Definition findet sich in Art. 2 Abs. 1 Ziffer 23 LGV.

22 Ein Verarbeitungshilfsstoff soll, sofern technologisch möglich, wieder entfernt werden, andernfalls muss die gesundheitliche Unbedenklichkeit gegeben sein. Für die Abgrenzung Zusatzstoff vs. Verarbeitungshilfsstoff ist dieser Aspekt aber irrelevant.

einen Entscheidungsbaum inklusive Erläuterungen als Hilfestellung zur Abgrenzung von Zusatzstoffen zu Verarbeitungshilfsstoffen veröffentlicht²³. Nachfolgendes Beispiel basiert auf dem ALS-Entscheidungsbaum.

Abgrenzung Zusatzstoff – Verarbeitungshilfsstoff: Enzym Laktase

Bei Laktase handelt es sich um ein Lebensmittelenzym; es wird zur Herstellung von laktosefreier Milch eingesetzt. Die Reduzierung des Laktosegehaltes durch die Laktase (technologische Wirkung) im Enderzeugnis ist essenziell, entscheidend und evident. Ohne Laktase wird bei diesen Erzeugnissen keine Laktosereduktion bzw. Laktosefreiheit erreicht, daher wurde Laktase vom Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständiger (ALTS) als Zusatzstoff eingestuft, der demnach im Zutatenverzeichnis anzugeben ist²⁴.

❖ Die Stofflisten Pflanzen und Pilze in Deutschland und der Schweiz

Nach der Mittagspause, in der wie bereits während der Vormittagspause Gelegenheit für virtuelle Interaktion unter den Teilnehmenden geboten wurde, erläuterten **Dr. Judith Deflorin, Frau Ursula Deiss und Frau Franziska Franchini vom Fachbereich Marktzutritt des BLV** in einem Co-Referat die Stofflisten Pflanzen und Pilze, die in einer ersten Auflage 2014 vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Deutschland veröffentlicht wurden. Für die zweite Auflage, welche 2020 publiziert wurde, haben der Bund und die Bundesländer unter Mitwirkung von Experten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz (Frau Ursula Deiss) die Stofflisten überarbeitet und erweitert. So wurden über 250 Pflanzen neu aufgenommen und die Pilzliste mit ca. 280 Einträgen wurde neu geschaffen. Bis zum Inkrafttreten des neuen schweizerischen Lebensmittelrechts am 1. Mai 2017 führte die Schweiz eine eigene Liste «Einstufung pflanzlicher Stoffe und Zubereitungen als Arzneimittel oder als Lebensmittel». Weil die Schweiz auf Basis des neuen Lebensmittelrechts das sogenannte «Positivprinzip» aufgab²⁵, den Lebensmittelbegriff²⁶ sowie die Novel-Food-Bestimmungen der EU übernahm und eine neue Verbotsliste für Pflanzen, Pflanzenteile und Zubereitungen daraus einführte (Anhang 1 der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz, VLpH, SR 817.022.17) ist die genannte Liste seit 1. Mai 2017 nicht mehr aktuell. Daher stellen die Stofflisten aus Deutschland auch in der Schweiz eine Orientierungshilfe dar bei der Beurteilung von Pflanzen, Pflanzenteilen und Pilzen. Sie sind nicht rechtsverbindlich und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Bei der Stoffliste Pflanzen bestehen folgende mögliche Einstufungen: übliches Lebensmittel / neuartiges Lebensmittel / Arzneistoff, traditioneller Arzneistoff / Liste A (Verwendung als Lebensmittel (-zutat) wird nicht empfohlen / Liste B (bei der Verwendung als Lebensmittel (-zutat) wird eine Beschränkung empfohlen / Liste C (aufgrund fehlender Daten keine abschliessende Beurteilung möglich).

Im Vorwort zu den Stofflisten findet sich ein Entscheidungsbaum, der als Grundlage dient zur Einordnung von Stoffen als «Lebensmittel», «Arzneistoff» und/oder als «neuartiges Lebensmittel/neuartige Lebensmittelzutat (NF)» sowie mögliche Kombinationen daraus (ambivalenter Charakter der Stoffe). Er gibt gleichzeitig Hinweise zur Einordnung der Stoffe in die Listen A, B und C.

Für die Pilzliste, welche für die 2. Auflage der Stofflisten neu erstellt wurde, besteht der gleiche Aufbau und die gleiche Einstufungsbasis wie für die Pflanzenliste, mit einer zusätzlichen Kategorie (Einstufung Pilz / Flechte). Zusätzlich sind Anmerkungen enthalten zu Novel-Food-Entscheidungen, Schutzbestimmungen in Roten Listen für Deutschland, Österreich und der Schweiz, Vorsichtsmassnahmen und Risiken.

Herauszustreichen ist die rechtliche Situation der Speisepilze in der Schweiz seit 1. Juli 2020: Anhang 4 VLpH enthält eine nicht abschliessende Liste von Speisepilzen, die nur unter spezifischen Anforderungen in Verkehr gebracht werden dürfen, und die entsprechenden Anforderungen. Diese Liste enthält nur Einträge

23 Veröffentlicht im Journal of Consumer Protection and Food Safety. Abrufbar unter: <https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-017-1125-x> [21.05.2021].

24 ALTS (2019). 82. Arbeitstagung des ALTS. Journal of Consumer Protection and Food Safety, 22.03.2019, DOI:10.1007/s00003-019-01219-3.

25 Das bisherige «Positivprinzip» besagte, dass ein Produkt nur verkehrsfähig war, wenn es entweder unter einer Sachbezeichnung im Verordnungsrecht umschrieben oder aber vom BLV mittels Einzelbewilligung zugelassen wurde (vgl. Art. 8 altes LMG, ausser Kraft seit 1. Mai 2017, abrufbar unter https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1995/1469_1469_1469/de [21.05.2021]).

26 Vgl. Art. 4 LMG (EU: Art. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

für essbare Fruchtkörper und für Pilze, welche nicht als Novel Food eingestuft sind. Weiter ist das Informationsschreiben 2020/2 «Verkehrsfähigkeit von Pilzen als Lebensmittel» von Bedeutung; es enthält in zwei Listen folgende Informationen: Teil A – früher Speisepilze, heute nicht mehr empfohlen / Teil B – zusätzlich zur VLpH zulässige Pilze, die keine Novel Food in der Schweiz sind.

Informationen zu den Stofflisten sowie der Link hierzu findet sich unter

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/einzelne-lebensmittel/stofflisten-pflanzen-pilze.html> [21.05.2021].

Was weitere Entwicklungen anbelangt, so zeigten Frau Deiss und Frau Franchini auf, dass zukünftig Listen für weitere Stoffkategorien, wie Algen, erarbeitet werden sollen. Zur Verbesserung der Anwenderfreundlichkeit sollen die Einträge mittels einer Datenbank abrufbar sein. In der Schweiz ist die Publikation von zwei neuen Informationsschreiben zum Thema geplant: Eines der Informationsschreiben soll über die Selbstkontrolle bei nicht geregelten «sonstigen Stoffen» in Nahrungsergänzungsmitteln informieren²⁷, während das andere Informationsschreiben die Verwendung von Stoffen der Kategorien Pflanzen, Pilze, Flechten und Algen erläutern soll. Die Bedeutung der Stofflisten aus Deutschland in der Schweiz wird dadurch noch zunehmen.

❖ **Nanomaterialien: technologische Aspekte und rechtliche Regelungen**

In das Thema «Nanomaterialien» führte **Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker Luzern**, in seinem Beitrag ein. Hierzu erläuterte er zunächst technologische Aspekte; etwa die Definition eines «Nanometers» (ein Milliardstel eines Meters, 10^{-9} m) oder Anwendungen in verschiedenen Bereichen. Interessant sind Nanomaterialien deshalb, weil durch die Nanoskaligkeit, und damit durch eine grosse Teilchenoberfläche im Verhältnis zum Volumen, besondere physikalisch-chemische Eigenschaften entstehen können, welche von denen von Festkörpern oder grösseren Partikeln desselben Materials abweichen (etwa höhere chemische Reaktivität, höhere biologische Aktivität, stärkeres katalytisches Verhalten, erhöhte Löslichkeit, Magnetismus etc.). Aufgrund der neuen Eigenschaften können Nanomaterialien auch neue Risiken beinhalten, die noch nicht vollumfänglich erforscht sind²⁸.

Zur Nanotechnologie siehe auch die umfangreiche Webseite des BAG (Bundesamt für Gesundheit) hierzu:

<https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/gesund-leben/umwelt-und-gesundheit/chemikalien/nanotechnologie.html> [21.05.2021]

Anwendungen von Nanomaterialien im Bereich der Lebensmittel sind etwa zur Produktion von stärkeren Geschmacks- und Farbstoffen, Lebensmittelzusätzen und Verarbeitungshilfen; bei den Gebrauchsgegenständen sind Sonnenschutzmittel auf dem Markt, die durch den Einsatz nanopartikulärer chemischer Stoffe transparent statt opak wirken²⁹.

Was die Regulierung der Nanotechnologie anbelangt, so ging Herr Arpagaus zunächst auf die Definitionen ein; diese variieren zwischen den verschiedenen Institutionen stark. Gemäss der Europäischen Kommission (2011) ist ein Nanomaterial wie folgt definiert: «*ein natürliches, bei Prozessen anfallendes oder hergestelltes Material, das Partikel in ungebindenem Zustand, als Aggregat oder als Agglomerat enthält, und bei dem*

27 Zu diesem Thema siehe auch: 14. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, 9. Mai 2019, Referat «Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln: Wie werden «sonstige Stoffe», die nicht in der VNem aufgeführt sind, beurteilt?»; Tagungsbericht abrufbar unter https://www.zhaw.ch/storage/shared/upload/Tagungsbericht_LMR-Tagung_2019_final.pdf [21.05.2021].

28 Vgl. hierzu auch die Webseite der EFSA inkl. EFSA-Leitlinien zur Bewertung der Risiken aus der Anwendung der Nanotechnologie: <https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/nanotechnology> [21.05.2021]. - Eine kurze interaktive Umfrage unter den Teilnehmenden während des Referats ergab, dass etwa zwei Drittel Produkte ohne Nanomaterialien bevorzugen, während weniger als ein Drittel aussagen, dass Nanomaterialien für ihren Kaufentscheid unerheblich sind, und nur sehr wenige Personen Produkte mit Nanomaterialien kaufen würden. Diese nicht repräsentative Umfrage lässt doch vermuten, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten das Thema Nanomaterialien mit grösseren Unsicherheiten behaftet ist.

29 Die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz des Kantons Luzern hat einen Schwerpunkt auf die Beurteilung von Nanomaterialien gelegt und 2019 im Rahmen einer Pilotstudie verschiedene Sonnenschutzprodukte auf das Vorhandensein von Nanopartikeln und deren Kennzeichnung untersucht: https://newsletter.lu.ch/inxmail/html_mail.jsp?id=0&email=newsletter.lu.ch&mailref=000ex3q0000ti000000000hw3to6it7p [21.05.2021].

mindestens 50 % der Partikel in der Anzahlgrössenverteilung ein oder mehrere Aussenmasse im Bereich von 1 nm bis 100 nm haben.³⁰» Erfasst werden damit alle natürlichen, bei Prozessen anfallenden und hergestellten Materialien. Die Definition im Bereich der Lebensmittel³¹ hingegen umfasst natürliche Nanomaterialien nicht, da nur technisch hergestellte Nanomaterialien in der Definition enthalten sind; weiter ist keine Angabe über den Anteil der Partikel in Nanoform enthalten (in der Definition der EU-Kommission: mindestens 50%). Die Definition im Lebensmittelbereich ist für die Zulassung von Bedeutung, denn Lebensmittel, die aus technisch hergestellten Nanomaterialien bestehen und vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden, unterliegen der Bewilligungspflicht gemäss Novel-Food-Gesetzgebung. Das nachfolgende Beispiel zeigt ein nanoskaliges Produkt auf, das als neuartiges Lebensmittel eingestuft wurde.

Einstufung von «C60» (Fullerene) als neuartiges Lebensmittel

Fullerene sind hohle, geschlossene Moleküle aus Kohlenstoffatomen. Der Stoff «C60» Fullerene, den das BLV bezüglich seines Novel-Food-Status beurteilt hat, soll in Nahrungsergänzungsmitteln eingesetzt werden. Gemäss Entscheid des BLV vom 29.10.2020 fällt der Stoff «C60» Fullerene unter die Definition von neuartigen Lebensmitteln nach Art. 15 Abs. 1 lit h LGV «Lebensmittel, die aus technisch hergestellten Nanomaterialien bestehen» und muss daher als Novel Food bewilligt werden³².

Die Kennzeichnung im Lebensmittelbereich ist dergestalt geregelt, dass gemäss Art. 8 Abs. 3 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) Zutaten in Form von technisch hergestellten Nanomaterialien den in Klammern gesetzten Vermerk «Nano» tragen müssen. Die vierjährige Uebergangsfrist hierzu ist am 1. Mai 2021 abgelaufen. Auch in diesem Aspekt zeigte sich die hohe Aktualität des Tagungsthemas, ebenso wie bei der bereits erwähnten Neubeurteilung von Titandioxid E171 (*siehe im Referat von Frau Gelbert, oben*), bei der die EFSA-Sachverständigen erstmals die Leitlinien des Wissenschaftlichen Ausschusses der EFSA aus dem Jahr 2018 zur Nanotechnologie angewendet haben³³.

❖ **Mega-Trend «Clean Labelling»: Ausführungen zum rechtlichen Rahmen und zum Konsumentenverständnis**

«Clean Labelling» ist ein Mega-Trend, doch was ist eigentlich darunter zu verstehen und was ist bei der Umsetzung zu beachten? Über dieses Thema referierte **Dr. Susanne Pfenninger, Leiterin Regulatory Affairs & Compliance, Emmi Schweiz AG**. Grundsätzlich ist festzuhalten, dass der Begriff «Clean Label» durch das Schweizer und EU-Lebensmittelrecht nicht geregelt ist. Daher ist einzig auf das allgemeine Täuschungsverbot abzustellen³⁴. Für die Interpretation des Täuschungsverbot im konkreten Einzelfall ist das Konsumentenverständnis oftmals von zentraler Bedeutung. Die rechtliche Auslegung, wann ein aufgeklärter Durchschnittsverbraucher getäuscht ist, sowie deren Umsetzung in der Praxis kann länderspezifisch sehr unterschiedlich sein, wie Frau Pfenninger anhand des Beispiels «Caffè Latte» erläuterte.

Einen guten Überblick über verschiedene Auslobungen, die gemeinhin als «Clean Label» verstanden werden, bot die Einteilung im Referat in quantitative Aussagen einerseits sowie qualitative Aussagen andererseits. Diese Beispiele von Auslobungen und ihre Einteilung sind nachfolgend dargestellt.

30 Empfehlung der Kommission 2011/696/EU vom 18. Oktober 2011, abrufbar unter <http://data.europa.eu/eli/reco/2011/696/oj> [21.05.2021].

31 Vgl. CH: Art. 2 Abs. 1 Ziffer 30 LGV; EU: Art. 3 Abs. 2 lit. f Verordnung (EU) 2015/2283 («Novel-Food-Verordnung»),

32 Entscheid des BLV abrufbar unter [https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/lebensmittelrecht2017/novel-food/einstufung-von-c60-als-neuartiges-lebensmittel.pdf.download.pdf/Einstufung%20von%20C60%20\(Fullerene\)%20als%20neuartiges%20Lebensmittel.pdf](https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/lebensmittelrecht2017/novel-food/einstufung-von-c60-als-neuartiges-lebensmittel.pdf.download.pdf/Einstufung%20von%20C60%20(Fullerene)%20als%20neuartiges%20Lebensmittel.pdf) [21.05.2021].

33 Vgl. Fn. 28, obenstehend.

34 Vgl. CH: Art. 18 LMG, Art. 12 LGV; EU: Art. 7 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 («Lebensmittelinformationsverordnung, LMIV»).

«Clean Label»: Quantitative Aussagen sowie qualitative Aussagen und Beispiele

Quantitative Aussagen sind oftmals rechtlich definiert; daher ist der Einbezug des Konsumentenverständnisses weniger zentral und es besteht weniger Spielraum für Interpretationen. Wenn keine rechtliche Definition vorhanden ist, ist das allgemeine Täuschungsverbot heranzuziehen.

Beispiele hierfür sind:

- Ohne Zusatzstoffe
- Non-GMO (vgl. Art. 37 Abs. 4 und 5 LGV)
- Laktose-/Glutenfrei (vgl. 41 und 42 LIV)
- Allergenfrei
- No added sugar (vgl. Anhang 13 Ziffer 19 LIV)
- Ohne Palmöl

Qualitative Aussagen sind oftmals emotional, subjektiv und mehrdeutig; die Abstützung auf das Konsumentenverständnis ist daher zentral (z.B. auf Basis von länderspezifischen Studien). Es gibt jedoch auch in diesem Bereich Aussagen, die definiert sind. Beispiele hierfür sind:

- Ökologisch (rechtlich gut definiert; vgl. Bio-Verordnung, SR 910.18)
- All natural / natürlich (für einige Anwendungen definiert, vgl. Art. 10 in der «Aromenverordnung», SR 817.022.41 / im Zusammenhang mit Nährwertbezogenen Angaben: Anhang 13 Ziffer 34 LIV. Zudem existiert der ISO-Standard 19657:2017 für Zutaten, die als «natürlich» gekennzeichnet werden)
- 100% natürliche Zutaten
- Fresh / Frisch
- Homemade / Traditional
- Wholegrain
- Mit wenigen Zutaten

Zur Konkretisierung von einigen der genannten Begriffe, insbesondere betreffend Konsumentenverständnis in UK, bietet der Leitfaden der FSA (Food Standards Agency) «Criteria for the use of the terms Fresh, Pure, Natural etc. in Food Labeling» (2008) eine gute Hilfestellung³⁵.

Am Schluss ihres Referats, das mit vielen Produktbeispielen ergänzt war, führte Frau Pfenninger aus, dass aus ihrer Sicht das Thema «Clean Label» in Zukunft mit neuen Aspekten ergänzt werden wird, etwa «smarter Nachhaltigkeit» oder betreffend dem Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln. «Clean Label» werden einen ganzheitlichen Ansatz für das Lebensmittelsystem abbilden.

❖ Fazit und Ausblick

Die Tagung ermöglichte den zahlreichen Teilnehmenden, fachlich hochstehende Referate zu verfolgen und an spannenden Diskussionen teilzunehmen. Die pandemiebedingte Online-Durchführung wurde gemäss Rückmeldung der Teilnehmenden als sehr gelungen erlebt.

Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung ist auf den **5. Mai 2022** geplant. Über Thema, Programm und Durchführungsrahmen wird zu gegebener Zeit informiert.

Tagungswebseite: www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/

❖ Autorin / Kontakt

Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht,
ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 04, evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch

35 Abrufbar unter:
<https://web.archive.nationalarchives.gov.uk/20100720141637/http://www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/reshpurenaturalguidancenote> [21.05.2021].