

---

# Neue LMV – mehr Ges für Konsumenten

Von Dr. Guido Böhler

**Am 1. Juni 2002 trat die revidierte Lebensmittel-Verordnung LMV in Kraft – teilweise mit Übergangsfrist von zwei Jahren. Der Bundesrat hat sie im März verabschiedet. Zusammen mit der Hygiene-VO (HyV), der Zusatzstoff-VO (ZUV), der Fremdstoff-VO (FIV) und der Verordnung über Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr von Lebensmitteln (VEDALG) und weiteren verwandten Verordnungen.**

Ziele der Grossrevision waren: verbesserter Gesundheits- und Täuschungsschutz, höhere Transparenz und erleichterter Marktzutritt importierter sowie inländischer Produkte. Auch neue Erkenntnisse der Lebensmittel-Wissenschaft liess man einfließen.

Diese Revisionen beseitigen Rechtsunsicherheiten und harmonisieren Schweizer mit EU-Recht. Eine aus der EU übernommene Bestimmung ist QUID (quantitative ingredient declaration):

Der Hersteller muss hervorgehobene und damit berechtigterweise erwartete wertvolle Zutaten prozentual deklarieren. Hervorgehoben heisst vor allem «in der Sachbezeichnung genannt» wie Erdbeeren im Erdbeerjoghurt. Berechtigterweise erwartet man Rindfleisch in einer «Gulaschsuppe», daher soll es deklariert werden. Aber «wertvoll» ist Ermessenssache. Keine solche Angabe benötigen Kartoffelchips, da der Kartoffelanteil nicht kaufentscheidend ist. Und Gewürze sind von QUID ausgenommen.

Auch normale Zutaten müssen einzeln deklariert werden: bei zusammengesetzten Produkten sind neu die Zutaten aller Komponenten anzugeben, die mindestens 5% des Endproduktes ausmachen (bisher 25%). Enthält ein Ge-

bäck 5% Schokolade, muss diese also «dekomponiert» werden in «Zucker, Kakao-masse usw.». Bei verschiedenen allergenen Zutaten gilt eine noch schärfere Bestimmung: man muss sie unabhängig von der Menge immer deklarieren.

## Gläserne Transparenz

Damit ist laut Beat Hodler für den Dachverband der Lebensmittelindustrie FIAL die Grenze des Machbaren erreicht: Bei allem Verständnis für die «gläserne Transparenz» könne man nicht noch mehr Information auf den Packungen anbringen, sondern müsse andere Möglichkeiten nutzen, etwa Konsumenten-Informationsstellen. Die FIAL könne zwar mit der Revision leben, Hodler bedauert aber, dass einige Bestimmungen wie die Deklaration von übertragenen Zusatzstoffen nicht EU-kompatibel geregelt wurden.

Information muss auch verstanden werden: Die Fleischerzeugnisse müssen künftig im Klartext deklariert werden – der Fachjargon wie «Kochpökelware» ist nicht allen Konsumenten geläufig. Die neuen Bezeichnungen heissen: «zum gekocht essen», «zum roh essen» und «gekocht». Die Schweizer Fleisch-Fachverbände SSF

# undheit

haben die Bestimmungen mitgestaltet und können mit den längeren Texten leben, so Balz Horber. Die Migros, meistens vorbildlich in Sachen Deklaration, kennzeichnete schon früher nach der neuen Regelung. So steht auf der Etiketle des Barbecue-Specks «gebraten, essbereit», auf jener des geräuchten Rippli «zum gekocht essen», und die Hackfleischkugeln sind «fixfertig zum kalt und warm essen».

## **Einbürgerung von Importprodukten**

Einige LMV-Bestimmungen sind konkretisiert worden, damit man Täuschungen besser verhindern kann: Wer Fleisch importiert und in der Schweiz nur oberflächlich behandelt, darf es nicht mehr als Schweizer Produkt deklarieren. Als genügend gilt jedoch eine Bearbeitung, bei welcher das Produkt seinen Charakter oder seine Sachbezeichnung ändert. «Bündner Fleisch», Schweizer Produkt

aus argentinischem Rindfleisch» ist also weiterhin möglich, denn Trocknen gilt als genügende Verarbeitung, und aus «Fleisch» wird ein «Fleischerzeugnis». Ebenfalls konkretisiert wird die geschützte Ursprungsbezeichnung GUB und die geschützte geografische Angabe GGA: Hinweise oder Bilder, die einer Verwechslung Vorschub leisten, sind verboten. Ein Beispiel: Im Toggenburg hergestellter Käse nach dem Greyerzer-Rezept darf keine Hinweise auf Greyerz tragen, weil «Greyerzertkäse» eine GUB ist.

Das löst aber die Probleme mit der EU nicht, denn mit der EU existieren noch keine Übereinkommen zur gegenseitigen Anerkennung der Ursprungsbezeichnungen, ausser bei Wein und Spirituosen.

## **Risiken neu betrachtet**

Nicht nur die LMV, sondern auch die Hygiene- und verwandte Verordnungen wurden



Unter dem Aspekt der ganzheitlichen Betrachtungsweise planen und realisieren wir Industrievorhaben mit Garantien – vom Produktionsverfahren über die Betriebs- und Bauplanung bis zum schlüsselfertigen Gebäude.

## **«Unsere Branchenspezialisierung ...**

Unsere Spezialisten kennen die Anforderungen an die Hygiene, wie die EU-Richtlinien, die wirtschaftlichsten Reinigungsprozesse oder Gebäudestrukturen mit tiefen Unterhaltskosten. Sie verfolgen laufend die Trends und Neuerungen in der Schweiz und im europäischen Raum und lassen diese in Ihr Bauvorhaben einfließen.

**... schafft Mehrwert.»**



Backwaren: In Zukunft müssen wertvolle Zutaten in Prozenten deklariert werden, wie z.B. der Fruchtanteil in einer Füllung.

**IE** FOOD  
ENGINEERING

IE Food Engineering  
Wiesenstrasse 7, CH-8008 Zürich

Ein Bereich der IE Group Zürich AG

T +41 (0)1 389 86 00  
F +41 (0)1 389 86 01  
zuerich@ie-gruppe.com

Ein Unternehmen der IE Engineering Group  
Zürich – Genf – München  
[www.ie-gruppe.com](http://www.ie-gruppe.com)

## LMV: Die wichtigsten Neuerungen

Neuerungen	Kommentar
Art. 20 QUID (quantitative ingredient declaration) Die neue Bestimmung ist EU-kompatibel. Hervorgehobene oder normalerweise erwartete wertvolle Zutaten müssen prozentual angegeben werden.	Verbesserte Information als Kaufentscheid.
Art. 30 Bei zusammengesetzten Produkten müssen die Zutaten der Komponente angegeben werden, wenn die Komponente mindestens 5% beträgt (bisher 25%). Allergene Zutaten müssen unabhängig von dieser 5%-Grenze immer deklariert werden.	Verbesserte Information für Allergiker.
Art. 22, 33, 123, 124, 126 Klartext-Deklaration bei Fleischerzeugnissen: «zum gekocht essen», wenn vor dem Verzehr erhitzt werden muss. «zum roh essen», wenn verzehrfertig. «gekocht», wenn bereits erhitzt. (Obligatorischer Hinweis)	Die bisherigen Begriffe waren für die Verbraucher zu wenig verständlich.
Art. 124 Abs. 6 Folgende Verarbeitungen genügen nicht für die Begründung eines neuen Produktionslandes: Räuchern, Würzen, Marinieren, Panieren.	Damit wird der Missbrauch verhindert.
Art. 56 Rohmilchkäse muss weiterhin aus unerhitzter Milch hergestellt werden.	Transparenz resp. Schutz der Bezeichnung «Rohmilchkäse»
Art. 64–68 Neue Sachbezeichnungen Halb- und Dreiviertelfettbutter werden eingeführt.	Anpassung an den Markt
Art. 28, 30 Als allergene Zutaten gelten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Milch, Fisch, Krebse, Soja, Nüsse, Erdnüsse, Sesam, Sellerie. Als Zutaten sind sie unabhängig von der Menge anzugeben. Als Kontamination (Verschleppung) sind sie deklarationspflichtig, wenn mehr als 1 Promille vorhanden ist.	Verbesserte Information für Allergiker.
Art. 28, 30 Umschreibung für Vegetarisch: keine Zutaten tierischer Herkunft, ausser Honig, Milch(-produkte) und Ei(-produkte) Vegan: keine Zutaten tierischer Herkunft	Verbesserte Information für Vegetarier. Verhinderung von Täuschung.
Art. 19 Die Verwendung geschützter Ursprungsbezeichnungen GUB oder geografischer Angaben GGA im Zusammenhang mit nicht geschützten Lebensmitteln wird explizit verboten.	Täuschungsschutz wird konkretisiert.
Art. 22c «Alkohohaltiges Süssgetränk, enthält x %vol Alkohol». Landesweite Regelung des Abgabealters.	Jugendschutz



In Zukunft müssen wertvolle Zutaten in Prozenten deklariert werden, wie z.B. der Schinkenanteil in der «Tortilla mit Schinken».

revidiert. Der Toleranzwert für E. coli in rohen genussfertigen Fleischprodukten (Tartar) wird auf hundert Keime pro Gramm gesenkt. Und in der Fremdstoff-Verordnung wird der Nitrat-Grenzwert für Gemüse jenem der EU angepasst – ein um-

strittener Entscheid. Früher galt Nitrat als kanzerogen, nach neueren Erkenntnissen wird dies nach Einschätzung des BAG relativiert. Ernster genommen werden aber die BSE-Risiken: importierte Lebensmittel mit weniger als 20% Fleisch müssen neu «risi-

## Wasseraufbereitung und Mehrfachnutzung von Spülwasser

**komplette Lösungen  
für die Getränke- und Lebensmittelindustrie**

Leistungsspektrum von 3000 l/h bis 100 000 l/h

**Keller Fluid Pro AG**

8049 Zürich

Tel. 01 341 09 56

kellerfluidpro@keller.ch

**KELLER**



In Zukunft müssen wertvolle Zutaten in Prozenten deklariert werden, wie z.B. der Käseanteil im Cordon bleu.

koorganfrei» zertifiziert sein. Durch die Angleichung ans EU-Recht erfahren Importprodukte in der Schweiz erleichterten Marktzutritt, aber im Gegenzug auch Schweizer Produkte im Ausland. Weiter werden im Rahmen der WTO nicht-tarifäre Handelshemmnisse abgebaut. Beispiele: In Zukunft dürfen Limonaden konserviert sein, und der umstrittene Farbstoff Tartrazin wird wieder zugelassen, allerdings mit Einschränkungen. Laut BAG ist Tartrazin weder kanzerogen noch besonders allergen. Neu zugelassen werden auch die antibiotischen Konservierungsmittel Natamycin und Nisin, für die keine Resistenzprobleme bekannt sind: Wer auf die letzteren verzichtet, darf mit dem Hinweis «frei von Konservierungs-

mitteln» werben (Negativ-Deklaration).

**Nicht alles umgesetzt**

Nicht alle Pläne des BAG haben die Vernehmlassung ungeschoren überstanden. Laut BAG-Jurist Adrian Kunz «wehrte sich der Vollzug gegen die grösseren Freiheiten bei den Lagertemperaturen verderblicher Lebensmittel. Auch ein Teil der betroffenen Branche wünschte keine Demontage der bisherigen Leitplanken». Die Eigenverantwortung scheint ihr zumutbares Mass erreicht zu haben: der eine mag darüber glücklich sein, der andere nicht. Jedenfalls sind solche «Tempolimiten» grundsätzlich sinnvoll. Details unter [www.lm-revisionen.admin.ch](http://www.lm-revisionen.admin.ch).

**LMV: Nicht umgesetzte Entwürfe**

Die Milchstandardisierung wird nicht eingeführt.	Dies hätte zu einem Butterberg geführt. Unverändert gibt es aber den standardisierten Milch-Drink mit mind. 3% Milchfett (üblich 3.7%)
Lagertemperatur bis 10 °C für leichtverderbliche Lebensmittel	Es bleibt beim Alten (5 °C).

**Änderungen der Hygieneverordnung HyV**

Rohe genussfertige Fleischerzeugnisse: E. Coli-Toleranzwert: gesenkt auf 100 Keime pro Gramm.	Hygienrisiken reduzieren.
Gewürze gelten als genussfertig. Wichtig bei mikrobiellen Grenzwerten	Klarstellung.

**Änderungen der Zusatzstoff-Verordnung ZUV**

Neuzulassung von 56 Zusatzstoffen. Verbot von 37 bisher bewilligten Zusatzstoffen	Abbau von nicht-tarifären Handelshemmnissen; Angleichung ans EU-Recht
Konservierungsmittel Nisin und Natamycin neu zugelassen in einigen Käsearten.	dito
Limonaden dürfen konserviert sein.	dito
Tartrazin (E 102) zugelassen mit Einschränkungen.	dito

**Änderungen der Fremdstoff-Verordnung FIV**

Verschärfung der Bestimmungen für Mycotoxine in Gewürzen.	Anpassung an den Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse.
Grenzwert für Nitrat in Gemüse an die EU angepasst.	dito

**Änderung der Verordnung über die Einfuhr, Durchfuhr und Ausfuhr von Lebensmitteln VEDALG**

Lebensmittel mit weniger als 20% Fleisch müssen neu «risikoorganfrei» zertifiziert sein.	Verbesserung des Gesundheitsschutzes
--	--------------------------------------



Modell: HIOKI 3631-20

**Datenlogger-Serie mit Messwertanzeige**

- ✓ Modelle für Temperaturen, Luftfeuchtigkeit, Leckströme AC, Normströme 0...20 mA DC, Ströme AC, Spannungen AC/DC, Pulse und Lux
- ✓ Effizientes und kostengünstiges Erfassen von Messdaten
- ✓ Nichtflüchtige Speicher für 32'000 Messwerte (16'000 für Modelle 3631...5)
- ✓ Datentransfer auf PC mit Hilfe von Auslesestation 3911-20
- ✓ Bedienerfreundliche Auswertungs- und Konfigurationssoftware für Windows
- ✓ Alarmausgang für Strom- und Pulslogger
- ✓ Inkl. Bedienungsanleitung, Batterien, Anschlusskabel und Fühler (ausser 9631-xx, 965x)



Tel./Fax 01/3901506/09  
 e-mail [sales@neukom-doerr.ch](mailto:sales@neukom-doerr.ch)  
<http://www.neukom-doerr.ch>

Weitere Infos und Datenblätter auf unserer neuen Homepage [www.neukom-doerr.ch](http://www.neukom-doerr.ch)