

ZOLLGESETZ

Revision des Zollgesetzes auf der Zielgeraden

Der Nationalrat befasst sich in der kommenden März-Session mit den letzten Differenzen beim Zollgesetz. Bei den für unsere Industrie wichtigen Bestimmungen über den aktiven und passiven Veredelungsverkehr scheint sich die liberale Fassung des Ständerats durchzusetzen. FBH – Der Ständerat hat in der Dezember-session als Erstrat die Differenzen bei der Revision des Zollgesetzes diskutiert. Im Mittelpunkt standen erneut die Bestimmungen über den aktiven und passiven Veredelungsverkehr (Art. 12 und 13). Der Ständerat hat an seiner sehr liberalen Fassung festgehalten.

Äquivalenzprinzip auch bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen

Es zeichnet sich ab, dass ein wichtiges Anliegen der fial realisiert werden kann. Im Streit um die Frage, ob der aktive Veredelungsverkehr im Grundsatz nach dem Äquivalenzprinzip (d.h. mit der Möglichkeit, Rohstoffe gleicher Qualität und Beschaffenheit auszutauschen) abgewickelt werden kann, wird der Nationalrat voraussichtlich auf die Fassung des Ständerats einlenken. Die WAK des Nationalrats hat einen Kompromissvorschlag diskutiert, der den Grundsatz nicht in Frage stellt und einzig festhält, wann im Sinne einer Ausnahme die Identität der wieder ausgeführten Waren verlangt werden kann. Entsprechende Zusagen hatte der Vorsteher des EFD bereits in den Beratungen der kleinen Kammer zuhanden der Materialien gemacht. Der abgeschwächte Antrag wird als Minderheitsantrag in den Rat kommen.

Übergangsregelung für den passiven Veredelungsverkehr?

Beim passiven Veredelungsverkehr hat der Ständerat einer Übergangsregelung zugestimmt, die es ermöglichen soll, bis Ende 2011 bei derartigen Gesuchen eine wirtschaftliche Interessenabwägung vorzunehmen. Mit anderen Worten könnten so lange noch Einwände seitens der inländischen Industrie gegen eine Verlagerung der Verarbeitung ins Ausland geltend gemacht werden. Danach würde ein Gesuch nur noch abgelehnt, wenn «überwiegende öffentliche Interessen» entgegenstehen. Die Mehrheit der WAK des Nationalrats hat dieser Regelung zugestimmt. Eine Minderheit beantragt Streichung.

Inkrafttreten des revidierten Zollgesetzes

Das revidierte Zollgesetz wird nicht nur in diesem Bereich, sondern auch bei zahlreichen Verfahrensvorschriften Erleichterungen für die Wirtschaft insgesamt und damit auch für die Nahrungsmittel-Industrie bringen. Seine Umsetzung erfordert jedoch eine umfassende Überarbeitung des Ordnungsrechts, die mindestens ein Jahr in Anspruch nehmen wird. Die neuen gesetzlichen Bestimmungen werden deshalb frühestens Mitte 2006 oder anfangs 2007 in Kraft treten.

LEBENSMITTELRECHT CH

Revision der LMV: Verbesserungen nach der Vernehmlassung

Der Bundesrat hat am 26. Januar 2005 die Revision der LMV zur Umsetzung des Gentechnikgesetzes verabschiedet. Auf Grund der Vernehmlassung sind gegenüber dem Entwurf einige wichtige Verbesserungen vorgenommen worden. Für Spuren von (noch) nicht bewilligten GVO wird auch in der Schweiz eine Toleranz eingeräumt. Die Frage der Deklarationspflicht von Erzeugnissen, die in geschlossenen Systemen unter Verwendung von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden (z. B. Vitamin B2), wird noch offen gelassen und soll in einem Hearing geklärt werden. Die Änderung tritt am 1. März 2005 in Kraft mit einer Übergangsfrist von 12 Monaten.

FBH – Die nun verabschiedete Revision bringt die erforderlichen Anpassungen an das seit anfangs 2004 in Kraft stehende Gentechnikgesetz (GTG). Die Vernehmlassung hat – erfreulicherweise – zu einer deutlichen Verbesserung gegenüber dem Entwurf vom Juni 2004 geführt.

Toleranz für (noch) nicht bewilligte GVO

Der Bundesrat bzw. das BAG haben sich auf Grund der eindringlichen Forderungen unserer Industrie und des Lebensmittelhandels überzeugen lassen, dass eine Null-Toleranz für Spuren von in der Schweiz nicht bewilligten GVO nicht tragbar ist. Art. 15b der LMV nennt zwar nicht den in der EU geltenden Wert von 0,5%, ermächtigt jedoch das EDI, «die maximale Höhe der geringen Anteile» festzulegen (Abs. 2). In einer Liste sollen jene GVO publiziert werden, die auf Grund einer wissenschaftlichen Abklärung auch ohne Vorliegen einer Bewilligung toleriert werden. Damit ist die Gefahr gebannt, dass der Nachweis solcher Spuren zu einer Be-

schlagnahme oder zum Rückzug der Ware aus dem Handel führt.

Die wichtigsten Neuerungen

Gegenüber dem geltenden Recht bringt die Revision die folgenden Änderungen:

- Pflicht zur Dokumentation (Art. 15c): Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe abgibt, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen werden, hat den Abnehmer in einer Dokumentation darauf hinzuweisen. Es gilt das Prinzip «ein Schritt vorwärts, ein Schritt zurück». Die Dokumentation ist während 5 Jahren aufzubewahren. Das BAG kann in einer Verordnung die Erzeugnisse näher bestimmen, die der Dokumentationspflicht unterliegen und die Art und Weise der Dokumentation regeln (Abs. 7).
- Trennung des Warenflusses (Art. 15d): Wer mit Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen umgeht, die GVO sind oder solche enthalten, hat im Rahmen der GHP die Vorkehrungen zu treffen, um unerwünschte Vermischungen mit konventionellen Produkten zu vermeiden.
- Deklarationspflicht (Art. 22b): Neu besteht die Deklarationspflicht ungeachtet der Nachweisbarkeit der veränderten DNA oder eines veränderten Proteins; alle aus einem GVO gewonnenen Stoffe sind mit «aus gentechnisch verändertem X hergestellt» zu kennzeichnen (sog. «origin labelling»).
- Deklarationslimite: Die Limite beträgt neu 0,9% (bisher 1%, Anpassung an EU); es muss jedoch der Nachweis erbracht werden, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solcher Spuren zu vermeiden.

Offene Frage: Ist Vitamin B2 ein GVO?

Noch keine definitive Entscheidung liegt bezüglich der Deklarationspflicht für Erzeugnisse aus geschlossenen Systemen, d.h. aus Fermenterproduktion, vor. Darunter fallen Vitamine (z. B. Riboflavin/Vit. B2 mit Einsatz des «Bacillus subtilis») oder Enzyme. Das BAG hält in den Erläuterungen zur Revision fest, dass nach Art. 22b Abs. 1 LMV grundsätzlich eine Kennzeichnungspflicht besteht, die Frage jedoch in der EU noch nicht abschliessend entschieden sei. Offensichtlich will das BAG eine von der EU abweichende Interpretation vermeiden. Es hat angekündigt, diese Frage, die vor allem auch mit Blick auf den Futtermittelsektor von grosser Tragweite

ist (Labelproduktion mit Verzicht auf GVO-Futtermittel), demnächst mit den betroffenen Kreisen diskutieren zu wollen.

Die revidierten Bestimmungen und der erläuternde Bericht können wie folgt abgerufen werden: www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/d/index.htm.

Umfassende Revision des Lebensmittelrechts

Das BAG will im Sommer 2005 die Vernehmlassung zu einer umfassenden Revision des Lebensmittelrechts durchführen. Anlass dazu gibt das von der EU im April verabschiedete «Hygienepaket» mit vier Verordnungen, die grundlegende Neuerungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit bringen. Gleichzeitig soll mit einer Strukturreform des Lebensmittelrechts eine stufengerechte Zuordnung der zahlreichen Bestimmungen auf die Ebenen LMV (Bundesrat) und Ausführungsverordnungen (EDI) mit Kompetenzdelegation für technische Ausführungsbestimmungen an das BAG realisiert werden.

FBH – Die grundlegenden Neuerungen im EU-Hygienerecht, in deren Mittelpunkt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom

29. April 2004 über Lebensmittelhygiene steht, erfordert weitreichende Anpassungen im schweizerischen Lebensmittelrecht. Nur so kann die mit den Bilateralen Abkommen I erreichte Äquivalenz der Vorschriften über lebende Tiere, Milch und Milchprodukte erhalten und auf den Bereich der Fleischprodukte ausgedehnt werden. Für die exportierenden Unternehmen der Nahrungsmittel-Industrie wird diese Revision mit Blick auf einen möglichst ungehinderten Zugang zum EU-Markt von grosser Tragweite sein. Die Wünschbarkeit eines möglichst EU-kompatiblen Lebensmittelrechts erfordert rasche Anpassungen der Verordnungsbestimmungen. Obwohl es sich oft um eher technische Detailregelungen handelt, bedarf es dazu meistens einer Revisionsvorlage an den Bundesrat (LMV) und damit eines zeitraubenden Verfahrens (Ämterkonsultation, Mitbericht). Die fial hat sich dafür eingesetzt, solche Revisionen, zumindest dort, wo sie unbestritten sind, in einem abgekürzten Verfahren umzusetzen (sog. «Minirevisionen»). Dem sind aber Grenzen gesetzt. Mit einer stufengerechten Zuordnung der Bestimmungen auf das Departement könnten die Revisionen beschleunigt werden.

+++ Pressemitteilungen +++ Pressemitteilungen

Warum die Krebse rot werden

pte, – Die Antwort auf die Frage, warum Krustentiere vor dem Kochen schwarzblau sind und nach dem Kochen leuchtend rot sind, haben holländische Forscher der Universität Leiden nun herausgefunden. Mit Hilfe einer Technologie namens Magnetresonanz-Spektroskopie konnten die Forscher um Francesco Buda nachweisen, dass es zwei Moleküle sind, die miteinander interferieren, berichtet das Wissenschaftsmagazin Nature.

Zwei Proteine spielen bei der interessanten Farbveränderung eine Rolle: das Crustacyanin und das orangefarbene Astaxanthin. Die Tiere sehen in lebendigem Zustand schwarzblau aus, weil sich das Crustacyanin mit dem Astaxanthin verbindet und das ursprünglich rote Astaxanthin durch die Bindung seine Lichtabsorption verändert. Rote Pigmente absorbieren blaues und grünes Licht und reflektieren den roten Teil im Farbspektrum. Mit der Hitze beim Kochen verändert Crustacyanin seine Struktur, Astaxanthin-Pigmente fallen

dann weg, weil sie nicht mehr am Crustacyanin andocken können. Dann sieht das Tier frisch rot aus.

Die Forscher haben gezeigt, dass Astaxanthin-Moleküle in den Crustacyanin-Proteinen in Paaren gruppiert sind, die einander in einer X-Form kreuzen. Diese Paarbildung, so zeigen die Berechnungen, interferieren miteinander. Das führt auch dazu, dass ihre Quantenenergiezustände sich verändern. Das ist auch der Grund, warum sich die Wellenlänge des absorbierten Lichts ändert. Dass es so lange gedauert hat, hinter die Lösung des Rätsels zu kommen, wundert Buda, obwohl er einräumt, dass die Technologie erst in den vergangenen Jahren dazu in der Lage gewesen ist. Die Erforschung von Astaxanthin hat aber auch für die Humanmedizin grösste Wichtigkeit, denn das Protein ist ein hochwirksames Antioxidant, das in der Medizin als Lieferant für nicht-wasserlösliche Medikamente in Frage kommt. Untersuchungen haben gezeigt, dass Astaxanthin eine bis zu 550fach höhere Wirkung als Vitamin E hat, sowie eine zehnmal höhere als Beta-Karotin.

Rationalisierung an jedem Punkt



Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Internationales Praxisseminar zu den neuen EU- und Handelsanforderungen an die Lebensmittelindustrie

11. - 12. April 2005 in Wien, Österreich

Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

mit integrierter Rückverfolgbarkeit nach internationalen Standards

Senken Sie drastisch Ihre Kosten durch die EDV-Komplettlösung mit integrierten Logistikkonzepten für

- Fleisch & Fisch
- Getränke & MOPRO
- Süß- & Backwaren
- Feinkost & Konserven

Entscheiden Sie sich jetzt für eine gesicherte Zukunft Ihres Unternehmens!

Wir sind für Sie da – Ihr Branchen-ERP-Spezialist



CSB-System AG, CH-4703 Kestenholz
Tel.: +41 62 3898989, Fax: +41 62 3932778
mail@csb-system.ch, www.csb-system.com

