

Nr. 2, April 2023

Liebe Leserin,
Lieber Leser

Nach vier Jahren findet am 30. August 2023 erstmals nach der pandemiebedingten Pause wieder ein Tag der Nahrungsmittelindustrie statt. Wir freuen uns, erstmals unter unserer neuen Präsidentin und in der neuen fial-Struktur alle unsere Mitglieder sowie geladene Gäste aus Politik und Bundesverwaltung nach Bern einzuladen.

Nach dem mit hochdotierten Persönlichkeiten besetzten, von Prof. Bernard Lehmann vom UN Committee World Food Security, moderierten fachlichen Teil zum Thema Kreislaufwirtschaft in der Lebensmittelbranche, soll insbesondere auch der Austausch und die Vernetzung der Führungspersönlichkeiten unserer knapp 140 Mitgliedfirmen untereinander und mit den geladenen Gästen einen wichtigen Schwerpunkt der Tagung bilden. Die Detailinformationen zum Tag der Nahrungsmittelindustrie finden Sie auf Seite 2 dieses fial-Letters.

Des Weiteren finden Sie in der aktuellen Ausgabe die gewohnt kondensierten Informationen zur Wirtschafts- und Agrarpolitik sowie zu Ernährungs-, Nachhaltigkeits- und Lebensmittelrechtsthemen.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre und freuen uns, Sie am 30. August in Bern zu sehen!



Dr. Lorenz Hirt
Geschäftsführer

Bern, 28. April 2023

INHALT

TAG DER NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE 2023	2
KREISLAUFWIRTSCHAFT - SCHWEIZER NAHRUNGSMITTEL- INDUSTRIE ALS FIRST MOVER ODER FOLLOWER	2
WIRTSCHAFTS- UND AGRARPOLITIK	3
LANDWIRTSCHAFTLICHES VERORDNUNGSPAKET 2023	3
MOTION ZUR SCHWEIZER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE	3
ERNÄHRUNG	5
POSITIONSPAPIER	5
«ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT»	5
BERICHT AUS DER FIAL KOMMISSION ERNÄHRUNG	5
NACHHALTIGKEIT	6
VORSCHLAG FÜR EINE „GREEN CLAIMS“-RICHTLINIE	6
AUSSENHANDEL	7
UK - NEUER ANSATZ FÜR DIE SICHERHEITSKONTROLLEN BEI DER EINFUHR	7
LEBENSMITTELRECHT UND -SICHERHEIT	8
BUNDESRAT WILL DEKLARATIONSPFLICHT FÜR FROSCSCHENKEL UND STOPFLEBER SOWIE IMPORTVERBOT FÜR BESTIMMTE PELZPRODUKTE	8
BERICHT AUS DER	8
FIAL KOMMISSION LEBENSMITTELRECHT	8
«GEBRAUCHSANWEISUNG» AUF MEHL	9
ZWEI TEXTENTWÜRFE ZUM EU GREEN DEAL: GREEN CLAIMS RICHTLINIE UND VERORDNUNG ZUM MHD	10
AGENDA UND DIVERSES	11
DIE KV-AUSBILDUNG IN DER NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE	11

Tag der Nahrungsmittelindustrie 2023



Kreislaufwirtschaft - Schweizer Nahrungsmittelindustrie als First Mover oder Follower

Der nächste fial Tag der Schweizer Nahrungsmittelindustrie vom 30. August 2023 widmet sich unter dem Titel «Schweizer Nahrungsmittelindustrie als First Mover oder Follower?» dem Thema der Kreislaufwirtschaft.

Am Vormittag des 30. August 2023 findet in Bern im Hotel Bellevue Palace nach vierjähriger Pause erstmals wieder ein Tag der Nahrungsmittelindustrie statt.

Die Tagung widmet sich dem Thema der Kreislaufwirtschaft als Teilaspekt nachhaltiger Ernährungssysteme und richtet sich an Führungspersonlichkeiten und Mitarbeitende der fial-Mitgliedfirmen sowie an geladene Gäste aus der Politik und der Bundesverwaltung.

Erneut hat das Organisationskomitee ein vielfältiges Programm mit hochkarätigen Referenten zusammengestellt:

Nach einer allgemeinen Einführung durch Prof. Bernard Lehmann, UN Committee World Food Security (ehemals Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft) erörtert Gerold Schatt, Leiter Nachhaltigkeit Emmi, als Spezialist aus der Industrie die Sicht eines Verarbeiters.

Danach folgt als Schwerpunkt der Veranstaltung eine Paneldiskussion mit Teilnehmenden aller Stufen der Wertschöpfungskette von der Urproduktion über die Nahrungsmittelindustrie bis zum Detailhandel. Mit dabei sind NR Markus Ritter, Präsident Bauernverband, Christopf Züger, CEO Züger Frischkäse AG, Eugenio Simioni, CEO Nestlé Schweiz AG sowie als Vertreter des Detailhandels Matthias Wunderlin, Leiter Department Marketing und Mitglied der Generaldirektion MGB.

Das detaillierte Programm und die Ausschreibung finden Sie auf der fial-Website unter fial.ch/Veranstaltungen, direkt unter fial-events.ch/tdn-2023 oder unter dem nachfolgenden QR-Code:



Wirtschafts- und Agrarpolitik

Landwirtschaftliches Verordnungspaket 2023

Die fial hat sich zum Landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2023 vernehmen lassen und ihre Stellungnahme fristgerecht eingereicht.

AS – Die fial Kommission Wirtschafts- und Agrarpolitik hat sich vertieft mit dem vom Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) am 24. Januar 2023 veröffentlichten Landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2023 befasst und eine Stellungnahme verfasst, in welcher sie sich auf die folgenden für die Nahrungsmittelindustrie resp. ihre Mitgliederverbände relevanten Punkte beschränkt hat:

Milchpreisstützungsverordnung:

Die fial unterstützt die Eingabe ihres Mitglieds «Vereinigung der Schweiz. Milchindustrie (VMI)» und lehnt die Direktauszahlung der Verkäsungs- und Siloverzichtszulage an die Milchproduzenten ab.

Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft:

Die fial schliesst sich der Eingabe ihres Mitglieds «Schweizerischer Hefeverband (SHV)» an und ersucht das WBF, die Übergangsbestimmung zur Änderung der Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft vom 2.11.2022 (SR 910.181) bzgl. der Verwendung von nicht biologischem Hefeextrakt für die Herstellung von biologischer Hefe folgendermassen zu ändern: Die Übergangsfrist ist an diejenige der EU anzupassen und soll damit um ein Jahr bis zum 31.12.2024 verlängert werden (wie in der EU-Verordnung 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates, Anhang II, Teil VII). Diese Anpassung ist notwendig, da es andernfalls in der Schweiz im Jahr 2024 keine biologische Hefe mehr geben würde.

Schlachtviehverordnung

Die fial unterstützt die Eingabe ihres Mitglieds «Schweizer Fleisch-Fachverband SFF» und ersucht das WBF, auf die Schaffung von Vertriebsplattformen im Internet zur Zuteilung von Kontingentsanteilen bei Koscher- und Halalfleisch zu verzichten, um neue

Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden.

Nachdem mit der als Folge der Parlamentarischen Initiative Buttet (15.499) bei der Versteigerung von Zollkontingentsanteilen für Halal- und Koscherfleisch eingeführten Importspezifikationen die jahrelangen Wettbewerbsverzerrungen reduziert werden konnten, befürchtet der SFF angesichts der nach wie vor bestehenden Unterschiede bei den Versteigerungspreisen mit der Schaffung einer Vertriebsplattform die Schaffung von neuen, anderweitigen Wettbewerbsverzerrungen. Dies deshalb, weil gemäss der aktuellen Gesetzgebung die Anerkennung als Importeur und als Verkaufsort (-läden, -stellen, -stände) schon heute durch dieselben Personen bzw. Firmen aus der jeweiligen Glaubensgemeinschaft abgedeckt werden kann, eine entsprechende Anerkennung ab der zweiten Verkaufsstufe auch weiterhin nicht nötig sein wird und Vertriebsplattformen im Internet sich bekanntlich gut anonymisieren bzw. von den unterschiedlichsten Standorten aus betreiben lassen

Verordnung über die Identitas AG und die Tierverkehrsdatenbank

Auch hier unterstützt die fial den SFF und unterstützt in ihrer Stellungnahme die diversen Anmerkungen des SFF.

Weiteres Vorgehen

Die meisten der neuen Bestimmungen sollen am 1. Januar 2024 in Kraft treten.

Motion zur Schweizer Ernährungsstrategie

Der Nationalrat beschäftigt sich in der Sondersession mit der Motion 22.4276 «Schweizer Ernährungsstrategie. Mitverantwortung von Lebensmittelzusatzstoffen und Umweltschadstoffen am Auftreten von nicht-übertragbaren Krankheiten».

AS – Am 3. Mai 2023 befasst sich der Nationalrat mit der [Motion 22.4276 «Schweizer Ernährungsstrategie. Mitverantwortung von Lebensmittelzusatzstoffen und Umweltschadstoffen am Auftreten von nicht-übertragbaren Krankheiten»](#). Die Motion fordert, dass die Schweizer Ernährungsstrategie und die entsprechenden Aktionspläne (2017-2024 und 2025 plus) so angepasst werden, dass die angeblich wissenschaftlich

nachgewiesene Mitverantwortung der Zusatzstoffe (Süsstoffe, Konservierungsstoffe usw.) und chemischen Schadstoffe (Pestizide, Weichmacher usw.) in Lebensmitteln am massiven Auftreten von nicht übertragbaren Krankheiten (Krebs, Diabetes, Fettleibigkeit usw.) berücksichtigt wird.

Haltung der fial

Wie der Bundesrat lehnt auch die fial die Motion ab. Die fial begleitet dieses Geschäft eng und hat dem Nationalrat ihre Stellungnahme zukommen lassen. Sie unterstützt selbstverständlich die Schweizer Ernährungsstrategie und die entsprechenden Aktionspläne (2017-2024 und 2025 plus) erachtet aber eine Erweiterung im vorgeschlagenen Sinne als unnötig.

Schon heute ist die Sicherheit von Nahrungsmitteln und damit der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten durch das Lebensmittelrecht mittels Höchstwerten für Zusatzstoffe, Pestizidrückstände

und andere Stoffe gewährleistet. Diese mit der EU harmonisierten Höchstwerte werden von den kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden regelmässig kontrolliert und bei Bedarf oder aufgrund von neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen auch entsprechend angepasst oder einzelne Stoffe gänzlich verboten.

Die Schweizer Ernährungsstrategie und die entsprechenden Aktionspläne (2017-2024 und 2025 plus) erfüllen bereits heute die nötigen Sicherheitsanforderungen von Lebensmitteln und es braucht keine zusätzlichen Empfehlungen oder Regelungen. Vielmehr kann durch gesunde Ernährung und hinreichend Bewegung die Gefahr an nicht übertragbaren Krankheiten zu erkranken reduziert werden

Ernährung

Positionspapier «Ernährung und Gesundheit»

Das von der Kommission Ernährung erarbeitete fial Positionspapier zum Thema «Ernährung und Gesundheit» wurde vom Vorstand genehmigt und wird zeitnah übersetzt veröffentlicht.

AS – Ein von der fial Kommission Ernährung erarbeitetes Positionspapier zum Thema «Ernährung und Gesundheit» wurde vom Vorstand im April verabschiedet. Sobald das Papier auch auf Französisch vorliegt, wird es als fial-Zirkular verschickt und auf der Homepage der fial veröffentlicht.

Die wichtigsten Eckpunkte sind die folgenden:

- Essen ist nicht nur lebensnotwendig, es beeinflusst auch massgeblich unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit. Und nicht zuletzt ist Essen auch Genuss.
- Die Lebensmittelsicherheit ist heute so hoch wie nie zuvor und auch die Vielfalt und die Auswahl an unterschiedlichen Nahrungsmitteln sind so gross wie noch nie. Die Schweizerische Nahrungsmittelindustrie trägt wesentlich zu dieser Vielfalt, Qualität und Sicherheit sowie zur Nachhaltigkeit bei.
- Dennoch haben ernährungsbedingte Krankheiten in den letzten Jahren auch in der Schweiz zugenommen und deren Bekämpfung hat eine grosse gesellschaftliche Relevanz.
- Die Mitgliedunternehmen der fial sind sich ihrer Bedeutung in Bezug auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung bewusst. Sie nehmen laufend Produktoptimierungen vor und verpflichten sich zu freiwilligen Beschränkungen für ein gesünderes Lebensmittelangebot sowie zur Einschränkung von an Kinder gerichteter Werbung. Ein ausgewogener Lebensstil, der nicht-übertragbare Krankheiten verhindern hilft, bedarf sowohl einer gesunden Ernährung als auch hinreichend Bewegung. Das setzt auch voraus, dass die Konsumentinnen und Konsumenten wissen, wie die Ernährung und der Lebensstil ihre Gesundheit beeinflussen. Es ist wichtig, dass der

Bund und die Schulen das Ernährungswissen wirksam und von klein auf vermitteln, damit gesunde und nachhaltige Lebensmittel durch die Konsumentinnen und Konsumenten auch nachgefragt werden. Die fial Mitglieder unterstützen die Behörden und Schulen in dieser herausfordernden Aufgabe, z.B. mit Informationsmaterial zu Produkten oder Lebensmittelkategorien. Zudem stellen sie die erforderlichen Informationen über eine transparente Packungsdeklaration sicher.

Bericht aus der fial Kommission Ernährung

An der letzten Sitzung der fial Kommission Ernährung vom 14. März 2023 trafen sich 12 Firmenvertreter der fial zu aktuellen Themen der Ernährung und der Lebensmittelindustrie. Im Fokus standen unter anderem die nährwertbezogene Angabe «low carb», «Tagesrationen» und auch wieder das Thema «hoch verarbeitete Lebensmittel (ultra processed foods)».

NvB - Die *nährwertbezogene Angabe* «low carb» wird auf dem Markt verwendet und von den Konsumentinnen und Konsumenten zur Orientierung bei der Ernährung gewünscht. Eine rechtliche Regelung der Voraussetzung dieser Angabe liegt jedoch nicht vor. Die fial Kommission Ernährung hat an ihren Sitzungen die Verwendung der Angabe auf verschiedenen Produkten geprüft und jetzt einen Vorschlag für eine rechtliche Definition erstellt.

Die Kommission Ernährung hat ausserdem überprüft, ob die *Tagesrationen* gemäss Anhang 7 der Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM, SR 817.022.32) noch aktuell sind. Sie kam dabei zum Schluss, dass eine Revision der Tagesrationen aufgrund der Fussnote in Anhang 7 «*Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann*» nicht angezeigt ist.

Über *hoch verarbeitete Lebensmittel* wird derzeit viel berichtet, geforscht und publiziert (vgl. fial letter 1/2023). Den Überblick zu behalten ist dabei nicht einfach. Die Kommission Ernährung hat deshalb in der letzten Sitzung beschlossen ein Arbeitspapier mit einer Liste von relevanten Studien zu erarbeiten.

Nachhaltigkeit

Vorschlag für eine „Green Claims“-Richtlinie

Mitte März hat die EU-Kommission gemeinsame Kriterien gegen Greenwashing und irreführende Umweltaussagen vorgeschlagen. Die Verbraucher sollen grössere Klarheit und mehr Sicherheit erhalten, dass etwas, das als umweltfreundlich verkauft wird, auch tatsächlich umweltfreundlich ist.

LH – Die EU-Kommission hat Mitte März gemeinsame Kriterien gegen Greenwashing und irreführende Umweltaussagen vorgeschlagen «Vorschlag für eine Richtlinie über neue Vorschriften zur Substantiierung von Umweltaussagen».

Inhalte des neuen Vorschlags:

Mit dem neuen EU-Vorschlag sollen die Verbraucher grössere Klarheit und mehr Sicherheit erhalten, dass etwas, das als umweltfreundlich verkauft wird, auch tatsächlich umweltfreundlich ist. Sie sollen insgesamt besser informiert werden, sodass sie fundiertere Entscheidungen für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen treffen können.

Auch für die Unternehmen soll dies Vorteile mit sich bringen, da klarer erkennbar sein wird, welche Unternehmen echte Anstrengungen zur Verbesserung der Umweltverträglichkeit ihrer Produkte unternehmen, sodass sie die Verbraucher für sich gewinnen und ihre Absätze steigern können. Der Vorschlag soll dazu beitragen, gleiche Ausgangsbedingungen in Bezug auf Aussagen zur Umwelleistung von Produkten zu schaffen.

Einer Studie der EU-Kommission aus dem Jahr 2020 zufolge wurden 53.3 % der geprüften Umweltaussagen in der EU als vage, irreführend oder unfundiert beurteilt und 40 % waren nicht belegt. Da es keine gemeinsamen Vorschriften zu freiwilligen Umweltaussagen, sogenannten Green Claims, von Unternehmen gibt, kommt es zu Greenwashing, wodurch wirklich nachhaltige Unternehmen benachteiligt werden.

Nach dem nun von der EU-Kommission vorgelegten Vorschlag müssen Unternehmen, die freiwillige Umweltaussagen über ihre Produkte oder Dienstleistungen machen, in Zukunft Mindeststandards einhalten.

Diese beziehen sich sowohl darauf, wie diese Aussagen zu belegen sind, als auch darauf, wie sie kommuniziert werden.

Der Vorschlag deckt alle freiwilligen Werbeaussagen über umweltbezogene Auswirkungen, Aspekte oder Leistungen von Produkten, Dienstleistungen und der Gewerbetreibenden selbst ab. Ausgenommen sind jedoch Umweltaussagen, die unter bestehende EU-Vorschriften fallen, wie das EU-Umweltzeichen oder das EU-Bio-Logo für ökologische/biologische Lebensmittel, da durch die geltenden Rechtsvorschriften bereits gewährleistet wird, dass diese regulierten Aussagen zuverlässig sind. Umweltaussagen, die von künftigen EU-Regulierungsvorschriften abgedeckt werden, werden aus demselben Grund ausgeschlossen.

Bevor Unternehmen eine der fraglichen Arten von Umweltaussagen in ihre Verbraucherinformationen aufnehmen, sollen diese Angaben künftig unabhängig überprüft und anhand wissenschaftlicher Erkenntnisse belegt werden. Die Unternehmen sollen demnach im Rahmen einer wissenschaftlichen Analyse die Umweltauswirkungen, die für ihr Produkt tatsächlich relevant sind, und auch etwaige Zielkonflikte ermitteln, um ein vollständiges und genaues Bild zu liefern.

Durch mehrere Vorschriften soll künftig sodann auch sichergestellt werden, dass diese Angaben sachdienlich kommuniziert werden. So werden beispielsweise keine Werbeaussagen oder Zeichen mehr gestattet sein, bei denen die gesamten Umweltauswirkungen des Produkts pauschal bewertet werden, ausser wenn dies nach den EU-Vorschriften so vorgesehen ist. Werden Produkte oder Organisationen mit anderen verglichen, so sollen solche Vergleiche auf gleichwertigen Informationen und Daten beruhen.

Der Vorschlag sieht auch eine Regelung für Umweltzeichen vor. Derzeit gibt es mindestens 230 verschiedene Zeichen. Es liegt gemäss der EU-Kommission auf der Hand, dass dies bei den Verbrauchern zu Verwirrung und Misstrauen führt. Um die Ausbreitung solcher Zeichen zu kontrollieren, sollen neue öffentliche Kennzeichnungssysteme nur dann zulässig sein, wenn sie auf EU-Ebene entwickelt werden. Für neue private Systeme wird nachzuweisen sein, dass ihre Umweltziele ehrgeiziger sind als diejenigen beste-

hender Systeme. Zudem müssen sie vorab genehmigt und regelmässig unabhängig überprüft werden.

Nächste Schritte

Nach dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren muss der Vorschlag für eine „Green Claims“-Richtlinie nun vom Europäischen Parlament und vom Rat gebilligt werden.

Behandlung in der fial

Die Kommission Nachhaltigkeit wird das Thema in der nächsten Kommissionssitzung aufnehmen und ebenfalls ein Update zu den auf dem Schweizer Markt vorhandenen Zeichen vornehmen (Beelong, Eaternity, M-Check etc.).

Aussenhandel

UK - Neuer Ansatz für die Sicherheitskontrollen bei der Einfuhr

Bis zum 19.5.2023 läuft eine Konsultation zum vom Vereinigten Königreich veröffentlichten Entwurf.

LH – Das Vereinigte Königreich hat ein neues Draft Target Operating Model (TOM) veröffentlicht, welches den gesamten Exportprozess (aus UK-Sicht Import) beschreibt: [The Border Target Operating Model: Draft for Feedback](#).

Der TOM-Entwurf schlägt einen neuen Ansatz für die Sicherheitskontrollen (für alle Einfuhren) und die sanitären und phytosanitären Kontrollen (für die Einfuhr

von lebenden Tieren, tierischen Produkten, Pflanzen und pflanzlichen Produkten) an der Grenze vor. Er legt dar, wie die Kontrollen vereinfacht, digitalisiert und im Laufe der Zeit über das neue einheitliche Handelsfenster des Vereinigten Königreichs abgewickelt werden sollen.

Konsultation

Alle Interessengruppen sind eingeladen, zum TOM-Entwurf Stellung zu nehmen, bevor im Juni eine endgültige Fassung veröffentlicht wird. Bis zum **19. Mai 2023** können Sie Ihre Kommentare zum neuen TOM einreichen: [Qualtrics Survey | Qualtrics Experience Management](#). Sollten Sie besonders wichtige Punkte sehen, welche die fial adressieren müsste, können Sie diese gerne zusätzlich auch direkt bei der Geschäftsstelle deponieren (info@fial.ch).

Lebensmittelrecht und -Sicherheit

Bundesrat will Deklarationspflicht für Froschschenkel und Stopfleber sowie Importverbot für bestimmte Pelzprodukte

Basierend auf der im Juni 2021 angenommenen Motion der WBK-S «Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden» der WBK-S (20.4267) hat der Bundesrat an seiner Sitzung vom 5. April 2023 entschieden, dass für bestimmte importierte tierische und pflanzliche Produkte eine neue Deklarationspflicht eingeführt werden soll. Bis Ende März 2024 wird eine entsprechende Vernehmlassungsvorlage erwartet.

NS – Produkte, die im Ausland mit in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden produziert werden, sind für den Konsumenten nicht ohne Weiteres erkennbar. Jede Deklarationspflicht muss auf Vereinbarkeit mit den internationalen Verpflichtungen, Verhältnismässigkeit und Kontrollierbarkeit geprüft werden. Entsprechend schlägt der Bundesrat jetzt drei neue Deklarationspflichten für tierische und pflanzliche Erzeugnisse vor.

Drei neue Deklarationspflichten

1. Für tierische Produkte, die ohne Schmerzausschaltung gewonnen werden. Dies kann bei Froschschenkeln der Fall sein oder bei Produkten von Tieren, die betäubungslos kastriert wurden.
2. Für Erzeugnisse aus der Stopfmast von Gänsen und Enten.
3. Für pflanzliche Lebensmittel, die aus Ländern stammen, in denen Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen, die international als besonders gefährlich eingestuft sind.

Arbeiten zur digitalen Kennzeichnung werden vorläufig sistiert

An dieser Sitzung hat der Bundesrat zudem beschlossen, die Arbeiten zur digitalen Deklaration von Lebensmitteln zu sistieren, bis die Haltung der EU in dieser Thematik bekannt ist.

Bericht aus der fial Kommission Lebensmittelrecht

An der vergangenen Sitzung der fial Kommission Lebensmittelrecht vom 31. März 2023 trafen sich 14 Firmenvertreter der fial und diskutierten zu aktuellen Themen des Lebensmittelrechts aus der Schweiz und der EU. Im Fokus standen unter anderem die Allergenspurenkennzeichnung am Beispiel von Milchpulver und die neuen Grenzwerte für PFAS.

PL – Die Handhabung der Kennzeichnung von unbeabsichtigten Vermischungen von Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen beschäftigt die Kommission schon seit längerem.

Analytik und Pflicht zur Kennzeichnung von Milchspuren

Nach Art. 11 Abs. 1 Anhang 6 Ziffer 7 LIV gehören zu den allergenen Zutaten «Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose». In der Praxis führt das zur Frage, welche Stoffe zu analysieren sind und ob berücksichtigt werden kann, wenn bei der Herstellung Milch oder Milchpulver verschleppt wurde.

Im Rahmen der Kommissionssitzung vom 31.03.2023 wurde eine fial-interne Handlungsempfehlung für die Analyse und Umrechnung sowie Berechnung des Milchspurenanteils im Endprodukt ausgearbeitet.

Per- und polyfluorierte Alkyl-Substanzen (PFAS) werden weitläufig eingesetzt und finden sich auch in Lebensmitteln.

In der EU wurden mit der Verordnung (EU) 2022/2388 Vorgaben für PFAS in Eiern, Fisch, Krebstieren, Muscheln, Fleisch und Schlachtnebenerzeugnissen eingefügt. Diese Höchstwerte werden nach Angaben des BLV im Rahmen der Revision Stretto IV bis spätestens Januar 2024 auch in der Schweiz eingeführt.

Die Analytik von PFAS ist aufwendig und noch keine gängige Laborpraxis. Die Unternehmen müssen sich hier auf weitere Kosten für Abklärungen zum Schutz der öffentlichen Gesundheit einstellen.

«Gebrauchsanweisung» auf Mehl

Der Dachverband Schweizerischer Müller empfiehlt eine Gebrauchsanweisung im Sinne eines Warnhinweises auf Mehlpackungen anzubringen, welche klarstellt, dass weder Mehl noch Teig zum Rohverzehr geeignet sind.

LH - Die Diskussion um *Escherichia coli* Bakterien in Mehl und Fertigprodukten nahm in letzter Zeit stark zu. Dies insbesondere auch aufgrund eines Falles in Frankreich, bei dem nach dem Verzehr schlecht durchgebackener, mit STEC (Shigatoxin-bildenden *E. coli* Bakterien) kontaminierten Fertigpizzen 75 Kinder erkrankten und deren zwei sogar starben.

Bei Mehl wird davon ausgegangen, dass STEC schon auf dem Acker ins Getreide eingetragen werden (zum Beispiel durch die Bewässerung, durch organischen Dünger oder durch Wiederkäuer wie Rehe und Hirsche). In den Mühlen könnten sich die Keime zudem bei der Vermahlung auf andere Chargen verteilen.

Situation in Deutschland

Der Dachverband Schweizerischer Müller (DSM) hat sich vertieft mit dem Thema auseinandergesetzt und dabei insbesondere auch die Regelung in Deutschland diskutiert. In Deutschland hat der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (ALTS) festgehalten, dass Getreidemehl normalerweise vor dem Verzehr zwar erhitzt werde, es jedoch nicht auszuschliessen und auch nicht unüblich sei, dass aus Getreidemehl hergestellte Erzeugnisse von Verbrauchern, insbesondere von Kindern roh verzehrt werden. Da davon auszugehen sei, dass dem Verbraucher die durch das Vorkommen von STEC in Getreidemehl und daraus hergestellten Erzeugnissen eintretenden Gefahren nicht bekannt sind, sei ein Warnhinweis erforderlich, der vom Verbraucher als Sicherheitshinweis wahrgenommen werde (z.B. durch Positionierung, Hervorhebung) und klar formuliert sei. In Deutschland wird daher seit einiger Zeit ein entsprechender Hinweis auf Mehlpackungen empfohlen. Diese Formulierung sollte gemäss den Deutschen Verbänden dazu führen, dass Verbrauchermehle (selbst bei einem STEC-Fund) als sicher anzusehen sind, sofern sich der entsprechende Warnhinweis auf der Packung befindet.

Situation in der Schweiz

Auch in der Schweiz kann gemäss Art. 7 Abs. 3 des Lebensmittelgesetzes (LMG) über einen ausdrücklichen Hinweis, wie das Lebensmittel zu verwenden ist, das Risiko für Beanstandungen reduziert werden.

Der DSM empfiehlt daher seinen Mitgliedern nach Rücksprache mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in den Spezifikationen und auf den Konsumentenverpackungen von Mehl einen der folgenden Hinweise gut sichtbar anzubringen:

- Verpackung lange Variante:
"Verwendung: Nur zum Backen und Kochen. Mehl und Teig ist nicht zum Rohverzehr geeignet."
- Verpackung kurze Variante:
"Verwendung: Nur zum Backen und Kochen."
- Spezifikation:
"Mahlerzeugnisse aus Getreide sind nicht zum Rohverzehr geeignet und müssen vor dem Verzehr mit zweckmässigen Verfahren gut durcherhitzt (gebacken oder gekocht) werden."

Diese Formulierungen sind mit dem BLV abgesprochen und entsprechen gemäss deren Ansicht bei gut sichtbarer Anbringung den Anforderungen von Art. 7 Abs. 3 LMG.

Bedeutung des neuen Hinweises

Die neue Empfehlung ist nicht misszuverstehen! Mehl ist ein traditionelles, unverarbeitetes und qualitativ hochstehendes Lebensmittel. Es wird heute im Kern noch so produziert wie vor tausenden von Jahren und kann deshalb auch krankheitserregende Keime enthalten, die bei der Verarbeitung des Getreides auf natürlichem Weg in das Mehl und danach beim Rohverzehr in den menschlichen Körper gelangen können. Dies ist nichts neues, sondern war schon immer so. Nicht umsonst haben uns schon unsere Grossmütter beim Teignaschen davor gewarnt, dies könne zu Bauchschmerzen führen...

Zwei Textentwürfe zum EU Green Deal: Green Claims Richtlinie und Verordnung zum MHD

Unter dem Übergriff Green Deal verabschiedet die EU verschiedene Massnahmen in allen Wirtschaftsbereichen, welche das ambitionierte Ziel einer Netto-Null-Strategie bis 2050 verfolgen. Die Umsetzung betrifft in verschiedenster Weise auch das Lebensmittelrecht und damit die Lebensmittelindustrie.

NS – Im März 2023 hat die EU Kommission jetzt zwei konkrete Massnahmen gegen «Greenwashing» und den «Food-Wast» in Form von Entwürfen für neue Rechtsregelungen veröffentlicht.

Directive on green claims

Die EU-Kommission hat am 22.03.2023 einen Vorschlag für eine «Directive on green claims» veröffentlicht (vgl. dazu auch ausführlich S. 6 f.).

Es handelt sich dabei nicht, wie ursprünglich geplant, um eine EU-Verordnung, die in allen EU-Mitgliedstaaten unmittelbar gültig wäre, sondern um eine EU-Richtlinie, die erst noch von jedem Mitgliedstaat in nationales Recht umgesetzt werden muss.

Nach der Richtlinie sollen Umweltaussagen in Zukunft die Einhaltung von Mindeststandards erfüllen, nämlich:

- Beleg der Aussage (unabhängig und anhand wissenschaftlicher Erkenntnisse geprüft) und
- Anforderungen an die Art der Kommunikation (nur ausdrücklich, wie „klimaneutraler Versand“, „Verpackung zu 30 % aus recyceltem Kunststoff“ oder „ozeanfreundlicher Sonnenschutz“, nicht pauschal)
- Vergleiche müssen auf gleichwertigen Informationen und Daten beruhen.

Neue öffentliche Umwelt-Kennzeichnungssysteme sollen nur noch dann zulässig sein, wenn sie auf EU-Ebene entwickelt und bewilligt werden.

Als nächster Schritt muss der Vorschlag nach dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren nun vom Europäischen Parlament und vom Rat gebilligt werden.

Draft Verordnung zur Einführung eines «MHD ...oft länger gut»

Am 8.03.2022 wurde ein erster Verordnungsentwurf der EU Kommission zur Änderung der Mindesthaltbarkeitskennzeichnung mit dem Ziel einer Eindämmung der Lebensmittelverschwendung mit den Mitgliedstaaten diskutiert. Die Verordnung würde die LMIV (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) abändern.

Danach sollen Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum in Zukunft **verpflichtend** mit der Angabe "mindestens haltbar bis...oft länger gut" gekennzeichnet werden.

Der europäische Dachverband der Lebensmittelindustrie FoodDrinkEurope teilt das Ziel der EU-Kommission, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Er hält die verpflichtende Natur der Angabe aber für kritisch. Befürchtet werden Unsicherheiten in Zusammenhang mit der rechtlichen Haftung von Lebensmittelunternehmen, vermehrte Kundenreklamationen und damit verbunden Konsequenzen auf die Integrität der Marken.

Generell gilt aus Sicht von FoodDrinkEurope: Jeder zusätzliche Wortlaut zum «Mindesthaltbarkeitsdatum» oder «Verbrauchsdatum» sollte freiwillig, für das Unternehmen machbar und für den Verbraucher sinnvoll sein. Grundsätzlich werden Initiativen begrüsst, welche die Kommunikation mit dem Verbraucher verbessern und Transparenz schaffen.

Agenda und Diverses

Die KV-Ausbildung in der Nahrungsmittelindustrie

Gastbeitrag Verein KV NMI - Ab Sommer 2023 starten die neuen Lernenden ihre KV-Ausbildung erstmals mit der Reform Kaufleute 2023. Wir sehen die Veränderungen, die die Reform mit sich bringt, klar als Chance. Das Arbeitsumfeld und das Tätigkeitsgebiet im kaufmännischen Bereich verändert sich stark und darum muss auch das Rüstzeug der Lernenden entsprechend angepasst werden. Die Kauffrauen und Kaufmänner der Zukunft müssen noch agiler, innovativer und versierter im vernetzten Denken werden. Daher stehen bei der Ausbildung neu die Handlungskompetenzen im Vordergrund. KV NMI schult die Berufs- und Praxisbildenden der Branchenspezifikation Nahrungsmittelindustrie aktuell mit individuellen Workshops, um sie fit für die Reform Kaufleute 2023 zu machen. Als kleine Branche können wir unseren Mitgliedern auch in diesem Umsetzungsprozess eine bedarfsgerechte Unterstützung und individuelle Begleitung bieten.

Der Verein KV NMI wurde letzten Sommer neu lanciert. Dies einerseits, um die Branchenspezifikation Nahrungsmittelindustrie in der KV-Ausbildung bekannter zu machen. Andererseits kann mit einem eigenständigen Verein die KV-Ausbildung in der Nahrungsmittelindustrie noch zielgerichteter ausgestattet werden. Mit unseren überbetrieblichen Kursen können wir die Lernenden, die ihre Ausbildung allesamt in einem Betrieb der Nahrungsmittelindustrie absolvieren, direkt in ihrem Branchenumfeld abholen. Das

Lehrmittel, der Unterrichtsstoff, die Praxisbeispiele, die einflussenden aktuellen Geschehnisse und Veränderungen – bei KV NMI ist dies alles auf die Nahrungsmittelindustrie ausgelegt und von Personen aus der NMI-Branche ausgearbeitet worden. So können die Lernenden die Inhalte aus den überbetrieblichen Kursen eins-zu-eins mit ihren Arbeitshandlungen im Betrieb verknüpfen und anwenden. Vom vertiefteren Branchenwissen und dem hohen Branchenverständnis der Lernenden profitieren somit auch die Ausbildungsbetriebe.

[Link Bericht üK 1 Generation 2022-2025](#)

Die Lernenden der Branchenspezifikation Nahrungsmittelindustrie bleiben nach ihrer Ausbildung der Branche fast immer treu, häufig sogar dem Unternehmen. KV NMI trägt mit seinem Angebot daher auch dazu bei, dem Fachkräftemangel im Nahrungsmittelbereich entgegenzuwirken. Helfen auch Sie mit und wählen Sie als Branchenspezifikation für Ihre auszubildenden Kaufleute «Nahrungsmittelindustrie». Denn bei KV NMI sind Sie genau richtig!

www.kv-nmi.ch



Impressum

Fial-Letter - Informationsorgan der Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel – Industrie

Geschäftsstelle:

Thunstrasse 82, PF 1009, 3000 Bern 6
Tel. 031 356 21 21 / info@fial.ch

Redaktion:

Lorenz Hirt (LH)
Andrea Schafer (AS)
Nathalie Schneuwly (NS)
Nora Patricia von Bergen (NvB)
Patrick Löchle (PL)

Erscheinungshäufigkeit:

Zweimonatlich oder nach Bedarf