



Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV; SR 817.022.31)

Erläuterungen

Einleitung

Das Ziel dieser Totalrevision der Zusatzstoffverordnung (ZuV; SR 817.022.31) ist es, technische Handelshemmnisse mit der EU im Bereich der Zusatzstoffe abzubauen. Deshalb wird die Zusatzstoffverordnung soweit möglich entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008¹ und der Verordnung (EU) Nr. 231/2012² totalrevidiert.

Die nachfolgenden Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wurden berücksichtigt:

- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 105 vom 27.4.2010, S. 114);
- Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union (ABl. L 295 vom 12.11.2011, S. 1);
- Verordnung (EU) Nr. 1130/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe im Hinblick auf eine Liste der Europäischen Union der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmittelenzymen, Lebensmittelaromen und Nährstoffen zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 295 vom 12.11.2011, S. 178);
- Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 der Kommission vom 11. November 2011 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Steviolglycosiden (ABl. L 295 vom 12.11.2011, S. 205);
- Verordnung (EU) Nr. 232/2012 der Kommission vom 16. März 2012 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendungsbedingungen und Verwendungsmengen für Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (Ponceau 4R) (E 124) (ABl. L 78 vom 17.3.2012, S. 1);
- Verordnung (EU) Nr. 380/2012 der Kommission vom 3. Mai 2012 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der für aluminiumhaltige Lebensmittelzusatzstoffe geltenden Verwendungsbedingungen und -mengen (ABl. L 119 vom 4.5.2012, S. 14).

¹ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe; ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

² 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 ; ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1.

- Verordnung (EU) Nr. 470/2012 der Kommission vom 4. Juni 2012 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Polydextrose (E 1200) in Bier (ABl. L 144 vom 5.6.2012, S. 16).
- Verordnung (EU) Nr. 471/2012 der Kommission vom 4. Juni 2012 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Lysozym (E 1105) in Bier (ABl. L 144 vom 5.6.2012, S. 19)
- Verordnung (EU) Nr. 472/2012 der Kommission vom 4. Juni 2012 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Glycerinestern aus Wurzelharz (E 445) zum Bedrucken von Süßwaren mit hartem Überzug (ABl. L 144 vom 5.6.2012, S. 22).
- Verordnung (EU) Nr. 570/2012 der Kommission vom 28. Juni 2012 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Benzoesäure — Benzoaten (E 210-213) in alkoholfreien Entsprechungen von Wein (ABl. L 169 vom 29.6.2012, S. 43).
- Verordnung (EU) Nr. 583/2012 der Kommission vom 2. Juli 2012 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Polysorbaten (E 432-436) in Kokosmilch (ABl. L 173 vom 3.7.2012, S. 8).
- Verordnung (EU) Nr. 675/2012 der Kommission vom 23. Juli 2012 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Talkum (E 553b) und Carnaubawachs (E 903) bei ungeschälten gefärbten gekochten Eiern sowie der Verwendung von Schellack (E 904) bei ungeschälten gekochten Eiern (ABl. L 196 vom 24.7.2012, S. 52).

Zu den Artikeln

Art. 1

Absatz 1 legt die Zusatzstoffe fest, die in Lebensmitteln zugelassen sind. Einerseits dürfen die Stoffe nach Anhang 1 verwendet werden, welche Lebensmitteln aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, mit oder ohne Nährwert, und die als solche oder in Form von Folgeprodukten ganz oder teilweise in diesen Lebensmitteln verbleiben (siehe Definition der Zusatzstoffe in Art. 2 Abs. 1 Bst. I Ziff. 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung³). Andererseits dürfen Aromen nach Art. 2 Abs. 1 Bst. I Ziff. 2 LGV und nach Anhang 3 Ziff. 27 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁴ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln verwendet werden.

Im Unterschied zum europäischen Recht gelten Zusatzstoffe gemäss Art. 3 Abs. 4 des Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände⁵ nicht als Lebensmittel. Zudem werden Aromen als Zusatzstoffe klassiert. Erst mit dem Inkrafttreten des totalrevidierten LMG wird die terminologische Anpassung erfolgen und eine Trennung von Zusatzstoffen und Aromen möglich sein.

Absatz 2 führt den Anhang 2 ein. Neu werden Gruppen von Zusatzstoffen definiert, welche die gleichen oder gemeinsamen Anwendungsbedingungen haben. Durch diesen neuen Anhang wird die Anwendungsliste (Anhang 3) schlanker und die gemeinsamen Höchstmengen einzelner Zusatzstoffgruppen klarer ersichtlich.

³ LGV, SR **817.02**

⁴ LKV, SR **817.022.21**

⁵ Lebensmittelgesetz, LMG, SR **817.0**

Gemäss *Absatz 3* regelt der Anhang 3 (Anwendungsliste) die Zulässigkeit der Zusatzstoffe und Zusatzstoffgruppen in einzelnen Lebensmitteln. In der geltenden ZuV vom 22. Juni 2007 ist die Anwendungsliste im Anhang 7.

In der EU wird der Begriff «quantum satis» gebraucht. Traditionsgemäss und wie im LMG verankert wird gemäss *Absatz 4* in der Schweiz weiterhin die Bezeichnung «gute Herstellungspraxis (GHP)» verwendet. GHP ist ein unbestimmter Rechtsbegriff. Er legt keine Höchstmengenbegrenzung für Zusatzstoffe fest. Es liegt am Lebensmittelhersteller, dass er Zusatzstoffe, welche gemäss GHP angewendet werden können, nur in Mengen verwendet, die nicht grösser sind, als zur Erzielung der gewünschten Wirkung erforderlich ist. Zudem dürfen durch deren Verwendung die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden (dieser Grundsatz gilt für alle Zusatzstoffe, siehe Art. 3 Abs. 3 Bst. c ZuV).

Nach Art. 2 Abs. 1 Bst. I Ziff. 1 LGV gelten Stoffe als Zusatzstoffe, wenn sie aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Obwohl die Stoffe oder Stoffgruppen nach *Absatz 5* aus technologischen Gründen verwendet werden, gelten sie nicht als Zusatzstoffe. Somit gibt es für diese Stoffe keine Anwendungs- oder Mengenbeschränkung in der ZuV. Andere Bestimmungen z.B. Fremd- und Inhaltsstoffverordnung⁶ finden gegebenenfalls Anwendung.

Keine Zusatzstoffe sind:

- *Verarbeitungshilfsstoffe* (siehe Art. 2 Abs. 1 Bst. n LGV), *Pflanzenschutzmittel* (siehe Art. 4 Abs. 1 Bst. e des Bundesgesetzes über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen⁷) sowie *essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe* (Art. 2 der Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln⁸);
- *Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser*. Diese Stoffe werden zur Aufbereitung und Desinfektion von Trinkwasser verwendet und unterstehen einer Bewilligungspflicht (siehe Art. 6 Abs. 5 der Verordnung des EDI über Trink-, Quell- und Mineralwasser⁹ und Informationsschreiben Nr. 109/2005);
- *Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide* und wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten. Die verschiedenen Zuckerarten sind in der Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse¹⁰ umschrieben. Unter "wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel" sind z.B. Honig oder Saftkonzentrate wie Birnendicksaft zu verstehen.
- *Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, einschliesslich Aromen*, die bei der Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln wegen ihrer *aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften* beigegeben werden und eine *färbende Nebenwirkung* haben. Diese Ausnahme von der Zusatzstoffverordnung betrifft getrocknete oder konzentrierte Lebensmittel mit färbender Nebenwirkung. Damit diese Lebensmittel nicht unter die Zusatzstoffe fallen, müssen sie neben dem färbenden Effekt eine aromatisierende, geschmackliche oder ernährungsphysiologische Eigenschaft besitzen;
- *Stoffe, die zum Umhüllen oder Überziehen verwendet werden*, die nicht Teil der Lebensmittel sind und nicht verzehrt werden. Somit gelten Stoffe, die sich leicht vom Lebensmittel ablösen lassen und nicht mitverzehrt werden, weder als Lebensmittel noch als Zusatzstoff. Darunter sind z.B. die Wursthüllen zu verstehen, die nicht zum Verzehr geeignet sind (siehe Art. 9 Abs. 3 Bst. a Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft¹¹);

⁶ SR 817.021.23

⁷ Chemikaliengesetz, ChemG, SR 813.1

⁸ SR 817.022.32

⁹ SR 817.022.102

¹⁰ SR 817.022.101

¹¹ SR 817.022.108

- *Erzeugnisse*, die aus den genannten Lebensmitteln hergestellt wurden und *Pektin* enthalten. Diese Produktgruppe ist klar abzugrenzen vom Zusatzstoff Pektin (E440), welcher durch Extraktion in einem wässrigen Medium aus natürlich vorkommendem geeignetem essbarem pflanzlichen Material, im Allgemeinen Zitrusfrüchten und Äpfeln, gewonnen wird. Anschliessend erfolgt eine Ausfällung ausschliesslich mit Methanol, Ethanol oder Isopropanol als Fällmittel;
- *Kaubasen* zur Herstellung von Kaugummi. Die Kaubasen haben keine technologische Funktion bei der Herstellung, sondern erst beim Verzehr.
- *Dextrine, Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate* und *deren Salze, Milcheiweiss* und *Gluten* sowie *Kaseinate und Kasein, Inulin* werden in diversen lebensmittelspezifischen Verordnungen umschrieben und gelten nicht als Zusatzstoffe.

Im Gegensatz zur Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird Ammoniumchlorid im Absatz 5 ZuV nicht aufgeführt. Ammoniumchlorid gilt als Aromakomponente und fällt in der Schweiz somit unter die Zusatzstoffdefinition.

Art. 2

Zusatzstoffe müssen vorgegebenen Spezifikationen entsprechen, auf welche im Anhang 4 verwiesen wird. Die Spezifikation betreffend Herkunft, Reinheit und sonstige notwendige Angaben (wie z.B. Herstellung oder Partikelgrösse) werden in Anhang 4 festgelegt.

Art. 3

Nach *Absatz 1* kann das BAG auf begründeten Antrag weitere Zusatzstoffe, deren Höchstmenge oder Anwendung in einzelnen Lebensmitteln bewilligen. Dabei handelt es sich um eine provisorische Einzelbewilligung. Das bedeutet, dass die Bewilligung nicht für die ganze Lebensmittelkategorie oder per se angewendet werden kann, sondern nur für die einzelne, bewilligte Anwendung in einem definierten Lebensmittel.

Erfüllt ein Zusatzstoff die Kriterien nach Art. 2 ZuV nicht, kann auf begründeten Antrag hin dieser gemäss *Absatz 1 Bst. b* bewilligt werden. Eine Bewilligung kann beantragt werden, wenn:

- sein Produktionsverfahren erheblich;
- die verwendeten Ausgangsstoffe erheblich; oder
- die Partikelgrösse geändert hat.

Die Bewilligungen nach *Absatz 1* sind kostenpflichtig. Die durch das Bewilligungsgesuch veranlassten Dienstleistungen werden gemäss Art. 71 - 74 LGV in Rechnung gestellt.

Da es sich bei den Bewilligungen nach Absatz 1 um eine provisorische Einzelbewilligung handelt, werden diese gemäss *Absatz 2* befristet (siehe auch Art. 5 Abs. 3 LGV). Sie erlischt nach Ablauf der Bewilligungsfrist, sofern kein Gesuch um Erneuerung eingereicht wurde oder die ZuV entsprechend der Bewilligung geändert wurde. Das BAG kann die Bewilligung widerrufen, wenn die Voraussetzungen, unter denen sie erteilt worden ist, nicht mehr erfüllt sind (z.B. neue wissenschaftliche Erkenntnisse).

Damit ein Bewilligungsgesuch behandelt werden kann, müssen gemäss *Absatz 3* Unterlagen zur Analytik beigebracht und Informationen eingereicht werden, welche belegen, dass:

- die vorgeschlagene Dosis gesundheitlich unbedenklich ist;
- eine hinreichende technologische Notwendigkeit nachgewiesen wird und das angestrebte Ziel nicht mit anderen, wirtschaftlich und technisch praktikablen Methoden erreicht werden kann;
- die Konsumentinnen und Konsumenten durch die Verwendung der Zusatzstoffe nicht irregeführt werden;
- der Zusatzstoff für die Konsumentinnen und Konsumenten Vorteile bringt.

Falls ein Zusatzstoff - ausgenommen Aromen - oder dessen Spezifikation dem EU-Recht, jedoch nicht dem Schweizer Zusatzstoffrecht entspricht, so ist keine Bewilligung erforderlich. Stattdessen muss deren Verwendung dem BAG gemäss *Absatz 4* gemeldet werden. Dabei muss dem BAG die für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der EU, Fantasienamen und Rezeptur des Lebensmittels sowie die Spezifikation bekanntgegeben werden. Das Produkt kann nach erfolgter Meldung vermarktet werden. Eine Meldung ist kostenlos.

Absatz 5 verpflichtet das BAG, im Schweizerischen Handelsamtsblatt (SHAB) und im Internet die Bewilligungen und Meldungen zu publizieren.

Art. 4

Absatz 1 liefert die Definition für übertragene Zusatzstoffe. Eine Zutat, welche einen Zusatzstoff enthält, wird mit anderen Zutaten zu einem zusammengesetzten Lebensmittel verarbeitet. Somit gilt der Zusatzstoff in der erstgenannten Zutat als übertragener Zusatzstoff.

Nach *Absatz 2* ist es grundsätzlich zulässig, Lebensmittel, respektive Zusatzstoffe, Enzyme oder Aromen mit in diesen Produkten zulässigen Zusatzstoffen weiter zu verarbeiten. Davon ausgenommen sind die Lebensmittel nach *Anhang 6 Ziffer 1*, in welchen übertragene Zusatzstoffe nicht zugelassen sind, und *Ziffer 2*, in welchen übertragene Farbstoffe nicht zugelassen sind (*Buchstabe a*).

Zusatzstoffe in zugesetzten Zusatzstoffen, Enzymen oder Aromen dürfen im endgültigen Produkt keine technische Funktion erfüllen (*Buchstabe b*). Hat der Zusatzstoff noch eine technische Funktion, so gilt er nicht als übertragener Zusatzstoff, sondern muss gemäss *Anhang 3* im Lebensmittel als Zusatzstoff zugelassen sein.

Buchstabe c ermöglicht den Zusatz von einem Zusatzstoff in einem Vorprodukt, wenn er nicht für dieses Vorprodukt, jedoch für das zusammengesetzte Lebensmittel zugelassen ist.

Eine weitere Einschränkung bezüglich übertragene Zusatzstoffe erfolgt im *Absatz 3*. In Säuglingsanfangs- und in Folgenahrung sowie in Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sowie diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder sind übertragene Zusatzstoffe nur in ausdrücklichen Fällen zugelassen. Die Ausnahmen sind in *Anhang 5 Ziffer 5 Teil B* geregelt.

Art. 5

Gemäss *Absatz 1* werden die zulässigen Zusatzstoffen in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzyme und -aromen und deren Bedingungen im *Anhang 5* festgelegt. Im *Anhang 5* werden auch die im *Anhang 2* definierten Gruppen von Zusatzstoffen verwendet. Zu beachten gilt jedoch, dass folgende Zusatzstoffe der Gruppe I keine Anwendung finden im *Anhang 5*, ausser sie werden spezifisch im *Anhang 5* genannt:

- Konjak (E 425)
- L-Cystein (E 920)
- Glutaminsäure (E 620)
- Mononatriumglutamat (E 621)
- Monokaliumglutamat (E 622)
- Calciumdiglutamat (E 623)
- Monoammoniumglutamat (E 624)
- Magnesiumdiglutamat (E 625)
- Guanylsäure (E 626)
- Dinatriumguanylat (E 627)
- Dikaliumguanylat (E 628)
- Calciumguanylat (E 629)
- Inosinsäure (E 630)

- Dinatriuminosinat (E 631)
- Dikaliuminosinat (E 632)
- Calciuminosinat (E 633)
- Calcium-5'-ribonucleotid (E 634)
- Dinatrium-5'-ribonukleotid (E 635)
- Sorbit, Sorbitsirup (E 420)
- Mannit (E 421)
- Isomalt (E 953)
- Maltit, Maltitsirup (E 965)
- Lactit (E 966)
- Xylit (E 967)
- Erythrit (E 968)

Nach Absatz 2 sind Tafelsüssen Erzeugnisse aus den zugelassen Süssungsmitteln, die anstelle von Zuckerarten nach Art. 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse zum Süssen von Lebensmitteln vom Endverbraucher zuhause oder in Verpflegungsstätten verwendet werden. Sie enthalten ausser den zugelassen Süssungsmitteln selbst lediglich Trägerstoffe sowie entsprechende Zusatzstoffe gemäss *Anhang 3 Ziffer 11.4*.

Der Absatz 3 enthält Bestimmungen bezüglich Backtriebmittel, welche aus dem alten Zusatzstoffrecht entstammen.

Art. 6

Artikel 6 regelt die Zusatzstoffe, welche in Präparaten von essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffen verwendet werden dürfen, und verweist dabei auf *Anhang 5 Ziffer 5*.

Art. 7

Artikel 7 formuliert die Bedingungen für die Bewilligung nach Art. 3 respektive Aufnahme in Anhang 3 der Süssungsmittel. Sie dienen:

- als Zuckerersatz bei der Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln, von nicht kariogenen Lebensmitteln oder von Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz (z.B. Süssgetränke ohne Zuckerzusatz);
- als Zuckerersatz, sofern dadurch die Haltbarkeit des Lebensmittels verbessert wird (z.B. alkoholfreies Bier); oder
- zur Herstellung von Lebensmitteln dienen, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind (z.B. Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung).

Art. 8

Artikel 8 formuliert die Bedingungen für die Bewilligung nach Art. 3 respektive Aufnahme in Anhang 3 der Farbstoffe. Die Verwendung eines Zusatzstoffes als Farbstoff wird nur bewilligt, wenn dieser:

- das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wiederherstellt, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb mit nachteiligen Folgen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist (z.B. Gemüsekonserven);
- Lebensmittel äusserlich ansprechender macht (z.B. aromatisierte Lebensmittel); oder
- normalerweise farblose Lebensmittel färbt (z.B. Zuckerverzierungen).

Art. 9

Nach geltendem Schweizer Zusatzstoffrecht war die Verwendung von Aromen nicht in allen Lebensmitteln zulässig. Anhand der Vorgabe aus der geltenden ZuV wurde der Anhang 7 ausgearbeitet, auf welchen im *Artikel 9* verwiesen wird.

Art. 10

Die Informationspflicht nach *Buchstaben a des Artikels 10* bezieht sich auf wissenschaftliche oder technische Informationen, die die Bewertung der Sicherheit des Lebensmittelzusatzstoffes beeinflussen können. Eine Information ist nicht erst dann nötig, wenn die Gesundheit gefährdet wird. Es reicht aus, dass die Information die Sicherheit des Zusatzstoffes beeinflussen kann.

Für die Beurteilung der Sicherheit ist es zum Teil notwendig, die genaue Verwendung der Zusatzstoffe zu kennen. Dies könnte insbesondere bei Zusatzstoffen mit einem tiefen ADI (acceptable daily intake; duldbare tägliche Aufnahme) und damit mit einer sehr eingeschränkten Verwendung der Fall sein. Aus diesem Grund können die Hersteller und Verwender von Zusatzstoffen gemäss *Buchstaben b* auf Anforderung des BAG verpflichtet werden, über die Verwendung des Zusatzstoffes zu informieren.

Art. 11

Die Anhänge 1 bis 7 können nach *Artikel 11* durch das BAG angepasst werden. Dabei werden das Recht der wichtigsten Handelspartnern (EU-Recht) sowie der aktuelle Stand von Wissenschaft und Technik berücksichtigt. Dank dieser Befugnis kann ein schlankes Rechtssetzungsverfahren durchgeführt werden und Änderungen schneller in Kraft gesetzt werden. Innerhalb der Übergangs- und Verkaufsfrist sollte es den Herstellern möglich sein, die Rezepturen anzupassen, sofern es Einschränkungen bezüglich der Anwendung des Zusatzstoffes gab.

Bei massiven Änderungen, die schnellst möglich in Kraft treten müssen (z.B. Senkung der Höchstmenge eines Zusatzstoffes aufgrund einer Gesundheitsgefährdung), wird vorgängig mittels Informationsschreiben darauf hingewiesen. Dies wird äusserst selten der Fall sein, da die Zusatzstoffe sehr gut untersucht sind. So war in den letzten Jahren eine solche Massnahme nie notwendig.

Art. 12 und 13

Die geltende ZuV wird aufgehoben. Es kann jedoch noch bis 2 Jahre nach Inkrafttreten nach altem Recht hergestellt, eingeführt und gekennzeichnet werden. Lebensmittel dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Alte provisorische Einzelbewilligungen gelten noch bis zum Ablauf der Bewilligungsfrist, sofern die ZuV nicht bereits entsprechend der Bewilligung angepasst wurde. Falls notwendig, muss nach Ablauf der Bewilligung eine Verlängerung beantragt werden.

Meldungen nach altem Recht sollten hinfällig sein, da die neue ZuV an die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 angeglichen wurde.

Anhang 1

Der *Anhang 1* listet die zugelassen Zusatzstoffe auf.

Neu sind in der Schweiz folgende Zusatzstoffe zulässig:

- Extrakt aus Rosmarin (E 392)
- Butan (E 943a)
- Isobutan (E 943b)
- Propan (E 944)
- Steviolglycoside (E 960)
- Neotam (E 961)
- Polyvinylalkohol (PVA, E 1203)
- Basisches Methacrylat-Copolymer (E 1205)

Nicht mehr zugelassen sind folgende Zusatzstoffe respektive nicht mehr als Zusatzstoff klassiert:

- Apocarotinsäureester (E 160f)
- Canthaxanthin (E 161g)
- Ameisensäure (E 236)
- Natriumformiat (E 237)
- Calciumformiat (E 238)
- Calciumaluminiumsilicat (E 556)

- Bentonit (E 558)
- Aluminiumsilicat (Kaolin) (E 559)
- Ethanol

Anhang 2

Neu werden Gruppen von Zusatzstoffen definiert, welche die gleichen oder gemeinsamen Anwendungsbedingungen haben. Diese Gruppen finden sich wieder im *Anhang 3* und *5*.

Anhang 3

Anhang 3 beinhaltet die Anwendungsliste (Anhang 7 der geltenden ZuV). Die Lebensmittelkategorien sind komplett neu und identisch aufgebaut wie die der EU. Da sich der geltende Anhang 7 bereits am EU-Recht orientiert hatte, gibt es keine grossen Änderungen.

Insbesondere beinhaltet der Anhang 3 folgende Änderungen:

- Neu gibt es die Lebensmittelkategorien "Energieverminderte und -arme Lebensmittel" und "Zuckerfreie Lebensmittel und Lebensmittel ohne Zuckerzusatz" nicht mehr. In diesen Kategorien wurden hauptsächlich die Verwendung von Süssungsmitteln geregelt. Neu sind die Zusatzstoffe in diesen Produkten direkt bei den normalen Lebensmitteln geregelt.
- Die Menge an Lycopin (E 160d) wurde beschränkt, da die mögliche Aufnahme den ADI-Wert übersteigen könnte.
- Aufgrund der Senkung des ADI von Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) und Cochenillerot A (Ponceau 4R) (E 124) werden die Höchstmengen dieser Farbstoffe stark reduziert respektive die Verwendung in einzelnen Lebensmitteln untersagt.
- Neu gibt es Restriktionen bezüglich Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken.

Anhang 4

Im *Anhang 4* verweist auf die Reinheitskriterien der EU (Verordnung (EU) Nr. 231/2012).

Anhang 5

Im *Anhang 5* werden die Zusatzstoffe inklusive Trägerstoffe zur Verwendung in Zusatzstoffen, Enzymen, Aromen und essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffe aufgeführt. Ausgenommen sind die Zusatzstoffe in Tafelsüssen, welche im Anhang 3 Ziffer 11.4 geregelt werden.

Anhang 6

Gemäss Art. 4 Abs. 2 Bst. a sind nicht in allen Lebensmitteln übertragene Zusatzstoffe zulässig. Im *Anhang 6* werden diese Ausnahmen aufgelistet.

Anhang 7

Anhang 7 listet die Lebensmittel auf, in welchen Aromen nicht zulässig sind oder die andere Einschränkungen bezüglich Aromen aufweisen.