Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

Vernehmlassung zur Teilrevision des Lebensmittelrechts, 13. Oktober 2026

Faktenblatt zu den wichtigsten Änderungen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

Mit dem Revisionspaket, zu dem das Eidgenössische Department des Innern (EDI) am 13. Oktober 2026 die Vernehmlassung eröffnet hat, sollen 16 Verordnungen aktualisiert werden. Die Änderungen gewährleisten die Gleichwertigkeit mit dem Recht der Europäischen Union (EU) und damit denselben Gesundheitsschutz sowie einen reibungslosen Handel von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Zudem wird mit der Revision die Motion 23.3408 von Nationalrätin Meret Schneider umgesetzt.

Dieses Faktenblatt beleuchtet die wichtigsten geplanten Neuerungen. Die Erläuterungen zu sämtlichen Änderungen finden sich in den drei Landessprachen auf Vernehmlassungen.

Lebensmittel

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Neuartige Lebensmittel (novel food)

Ausgangslage: Neuartige Lebensmittel (novel food) unterliegen einer Bewilligungspflicht. Gemäss der Motion 23.3408 von Nationalrätin Meret Schneider sollen Firmen künftig aber Tests mit Probanden bereits vor der Bewilligung der Produkte durchführen können, z.B. Degustationen mit einem professionellen Firmenpanel.

Vorgeschlagene Neuerung: Unternehmen sollen neuartige Lebensmittel künftig bereits vor der Zulassung mit Probanden testen können. Dies soll im Rahmen gezielter und einmaliger sensorischer Analysen mit dem schriftlichen Einverständnis der Teilnehmenden möglich sein. In der Verordnung des EDI betreffend neuartige Lebensmittel werden die Details geregelt (siehe Seite 2). Unter anderem muss die Sicherheit der Produkte gewährleistet und dokumentiert sein.

Nutzen: Vor dem Hintergrund, dass die Entwicklung neuartiger Lebensmittel oft kostenintensiv ist, sollen Unternehmen deren Innovations- und Marktpotenzial besser abschätzen können.

Gültig für: Alle Lebensmittelhersteller, die ein neuartiges Lebensmittel in Verkehr bringen wollen.

Erlass: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und Verordnung des EDI betreffend neuartige Lebensmittel

Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Situation initiale : Des modifications structurelles ont été apportées dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUs) en ce qui concerne la règlementation des denrées alimentaires qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui en contiennent ou qui en sont issues.

Nouveautés proposés : La définition de produits OGM est précisée, excluant explicitement les denrées alimentaires obtenues par des microorganismes génétiquement modifiés en milieu confiné, séparées des organismes, purifiées et chimiquement définies (produits obtenus en fermentateurs).

Avantages : Les modifications concernant les produits obtenus en fermentateurs visent à clarifier l'interprétation pour ces produits et s'aligner en partie avec la règlementation de l'Union Européenne (UE) à ce sujet.

Champ d'application : Tous les établissements du secteur alimentaire qui proposent des denrées alimentaires concernées

Acte modifié : Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUs)

Verordnung über neuartige Lebensmittel

Ausgangslage: Zusätzlich zur Umsetzung der Motion 23.3408 von Nationalrätin Meret Schneider (Neuartige Lebensmittel testen und bewilligen - Förderung der Innovation in der Schweiz, siehe Seite 1) werden zwei weitere «neuartige traditionelle» Lebensmittel in den Anhang der Verordnung über neuartige Lebensmittel aufgenommen. Diese waren zuvor bereits in Form von Allgemeinverfügungen bewilligt.

Vorgeschlagene Neuerungen: Die in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) geschaffene Möglichkeit, neuartige Lebensmittel im Rahmen von gezielten und einmaligen sensorischen Analysen an Probanden abzugeben, wird in der Verordnung über neuartige Lebensmittel präzisiert. Insbesondere muss die Sicherheit der Lebensmittel im Rahmen der gesetzlichen Selbstkontrollpflicht gewährleistet sein. Zudem besteht die Pflicht, Tests mit Probanden dem BLV zu melden.
Weiter wurde der Anhang mit zwei neuen bewilligten «neuartigen traditionellen» Lebensmitteln ergänzt: *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh, Fruchtpulpe (Camu-Camu) und *Terminalia ferdinandiana* Exell., Fruchtfleisch (Kakadu-Pflaume).

Gültig für: Alle Lebensmittelhersteller, die ein neuartiges Lebensmittel in Verkehr bringen wollen

Erlass: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und Verordnung des EDI betreffend neuartige Lebensmittel

Übergangsfrist: **1 Jahr + Abverkauf**

Ordonnance sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires

Situation initiale : La modification de définition prévue dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (voir page 1) implique que les enzymes obtenues par des microorganismes génétiquement modifiés en milieu confiné ne sont plus considérées comme organismes génétiquement modifiées (OGM). Ils ne tombent donc plus sous le régime d'autorisation des OGM et l'ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées, mais sont désormais règlementée dans l'ordonnance sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires, avec les autres enzymes alimentaires.

Nouveautés proposés : Il est précisé que pour les enzymes alimentaires chimiquement définies obtenues par des microorganismes génétiquement modifiés en milieu confiné, puis séparées de l'organisme et purifiées, seules celles figurant dans la liste exhaustive de l'annexe 5 peuvent être utilisées. Cette nouvelle annexe reprend les enzymes auparavant listées dans l'annexe 3 Partie A de l'ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées.

Avantages : Cette modification garantit que les enzymes obtenues par des microorganismes génétiquement modifiés ne tombent pas dans un vide juridique, mais sont réglementées dans l'ordonnance pertinente.

Champ d'application : Tous les établissements du secteur alimentaire

Acte modifié : Ordonnance du DFI sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires (OPAT)

Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Situation initiale : La modification de la définition des denrées alimentaires qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui en contiennent ou qui en sont issues prévue à l'article 30 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUS) implique des modifications au niveau de la présente ordonnance. De plus, le seuil de tolérance pour les plantes OGM non-autorisées en Suisse mais figurant à l'annexe 2 est élevée de 0.5 à 0.9 %, afin de s'aligner avec le seuil de déclaration des plantes OGM autorisées en UE, pour des raisons pratiques. Toutes les conditions de sécurité, de traçabilité et les mesures pour prévenir la présence involontaire d'OGM dans les denrées alimentaires restes inchangées.

Nouveautés proposés : Toutes les prescriptions concernant les denrées alimentaires qui ne sont pas issues d'OGM, mais obtenues par des microorganismes génétiquement modifiés, séparées de l'OGM, purifiées et chimiquement définissables sont abrogées, y compris l'annexe 3. En effet, ces produits ne sont plus considérés comme des produits OGM au sens de l'article 30 ODAIOUs. De plus, le seuil de tolérance fixé à l'article 6 passe de 0.5% à 0.9% par rapport à l'ingrédient, afin de s'aligner avec le seuil de déclaration en UE.

Avantages : Facilitation des échanges avec l'UE, en adaptant le seuil de tolérance en Suisse au seuil de déclaration en UE, et uniformisation de l'interprétation des produits OGM tombant sous le régime de réglementation des denrées alimentaires qui sont des OGM, qui en contiennent ou qui en sont issues.

Champ d'application : Tous les établissements du secteur alimentaire, y compris pour l'importation de denrées alimentaires ou de matières premières depuis l'UE

Acte modifié : Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel

Ausgangslage: Die Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) sieht vor, dass auf Allergene, die unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangen können (unbeabsichtigte Vermischung oder Kontamination), hingewiesen werden muss. Bei glutenhaltigem Getreide braucht es eine Kennzeichnung, wenn es einen bestimmten Gehalt von Gluten übersteigt. In der Deklaration sind die präzisen Getreidearten anzugeben, die die mögliche Kontamination verursacht haben, zum Beispiel Weizen, Dinkel, Roggen. Eine solch detaillierte Information ist für Personen mit einer Weizenallergie oder Glutenunverträglichkeit eigentlich nicht notwendig, da der Auslöser der Reaktion grundsätzlich Gluten ist, unabhängig von der Getreidesorte. Weil es analytisch kaum bestimmbar ist, aus welcher Getreideart das Gluten stammt, müssen bei der Glutendeklaration dennoch fast immer mehrere oder alle Getreidearten angegeben werden.

Überdies sollen in Angleichung an EU-Recht neue gesundheitsbezogene Angaben in der LIV aufgenommen werden.

Vorgeschlagene Neuerung: Bei der obligatorischen Deklaration unbeabsichtigter Spuren von glutenhaltigem Getreide kann künftig eine Gruppenbezeichnung angegeben werden (z. B. «Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide enthalten», anstelle von «Kann Spuren von Weizen, Dinkel und Roggen enthalten»). Diese Angabe genügt, um Personen mit Zöliakie oder Allergien ausreichend zu informieren.

Weiter werden die gesundheitsbezogenen Angaben über einfach ungesättigte und/oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren und grüne Kiwifrüchte (*Actinidia deliciosa* «Hayward») neu in die Liste der zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien aufgenommen.

Nutzen: Die Gruppenbezeichnung im Fall von unbeabsichtigten Vermischungen mit glutenhaltigem Getreide reduziert die unnötige Komplexität in der Kennzeichnung. Auch nach Auffassung des Allergiezentrums Schweiz ist diese Anpassung sinnvoll und gewährleistet eine ausreichende Information.

Die Ergänzung der Liste der zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben ermöglicht eine Harmonisierung mit dem europäischen Recht.

Gültig für: Alle Lebensmittelunternehmen

Erlass: Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

Übergangsfrist: 1 Jahr + Abverkauf

Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale

Ausgangslage: L'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAlAn) contient certaines dispositions hétérogènes entre les langues officielles et des exigences de qualité commerciales qui ne relèvent pas de la sécurité alimentaire. De plus, une adaptation au droit de l'UE est nécessaire pour maintenir l'harmonisation réglementaire.

Vorgeschlagene Neuerungen: Les modifications visent une harmonisation linguistique de l'ordonnance, la suppression des critères de qualité des œufs relevant du marché et du fromage râpé ainsi que des mélanges de fromage, un assouplissement de la limite supérieure de la catégorie de teneur en matière grasse des fromages gras, l'introduction d'exigences pour la viande maturée à sec et les produits hautement raffinés ainsi que l'adaptation des règles applicables au miel, notamment sur l'indication de l'origine des mélanges et des exigences concernant le miel destiné à l'industrie.

Nutzen: Ces modifications renforcent la clarté juridique et la transparence pour les consommateurs ainsi que la lutte contre les pratiques trompeuses concernant le miel. Elles visent ainsi le maintien de la compatibilité avec le droit de l'UE.

Gültig für: Etablissements du secteur alimentaire

Erlass: Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAlAn)

Übergangsfrist: 1 Jahr + Abverkauf

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Ausgangslage: Die Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) regelt auch Konfitüren, Gelees und Marmeladen. Die Regelungen dazu stimmen weitgehend mit den Vorgaben der EU überein. Diese Vorgaben wurden revidiert und in der Richtlinie (EU) 2024/1438 publiziert.

Vorgeschlagene Neuerungen: Die Definitionen und Anforderungen an Konfitüren, Gelees und Marmeladen sollen an die neuen Bestimmungen der EU gemäss der Richtlinie 2001/113/EG angepasst werden. Dabei werden insbesondere die Mindestgehalte der Frucht in allen Konfitüren und Gelees erhöht und Kennzeichnungsanforderungen leicht geändert.

Nutzen: Bei Konfitüren, Gelees und Marmeladen sollen teilweise Erleichterungen bei der Kennzeichnung eingeführt werden, insbesondere die obligatorische Angabe des Gesamtzuckergehalts fällt weg.

Gültig für: Alle Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von Konfitüren, Gelees und Marmeladen

Erlass: Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (VLpH)

Übergangsfrist: 2 Jahre + Abverkauf

Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten

Ausgangslage: Kontaminanten sind Stoffe, die unbeabsichtigt in Lebensmittel gelangen und ein Gesundheitsrisiko darstellen können. Zur Minimierung dieses Risikos, sind in der Kontaminantenverordnung (VHK) für diverse dieser Stoffe Höchstgehalte festgelegt. Die Schweiz passt ihre Vorgaben regelmässig an die aktuellen Regelungen der EU an, um dasselbe Schutzniveau zu gewährleisten und Handelshemmnisse zu vermeiden.

Im Mai 2023 hat die EU mit der Verordnung (EU) 2023/915 eine Neufassung ihrer Kontaminanten-Verordnung veröffentlicht. Das primäre Ziel der Revision war, die Struktur zu vereinfachen und die Lesbarkeit zu verbessern.

Vorgeschlagene Neuerungen: Die Schweizer Kontaminantenverordnung wird totalrevidiert. Auf Artikelstufe sollen die Bestimmungen weitgehend an den Wortlaut der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 angepasst werden. Die Regelungen zur Festlegung von Höchstgehalten für Radionuklide nach einem nuklearen Unfall oder einem anderen radiologischen Notfall sind neu in Artikel 5 verankert. Zudem sind die Tabellen mit Höchstgehalten in den Anhängen durch statische Verweise auf die entsprechenden EU-Verordnungen ersetzt. Neu enthält die VHK noch fünf Anhänge.

Die bisher nur in der Schweiz geltenden Höchstgehalte für bestimmte Metalloide in bestimmten Lebensmitteln wurden in Anlehnung an das EU-Recht gestrichen. Somit bestehen in der Schweiz keine Höchstgehalte mehr für Arsen (anorganisch), alkoholfreie Getränke, Braunalgen *Sargassum fusiforme* (*Hizikia fusiformis*), Margarine, Minarine, alkoholfreien Obstwein, Speisefette und Speiseöle, Wein, Wermut und Bitter (alkoholfrei). Zudem wurden die Höchstgehalte für Blei in Gärungsessig und in Judasohren (*Auricularia auricula auris*) sowie die Werte für Cadmium in Gärungsessig und Essigsäure zu Speisezwecken gestrichen.

Der nur in der Schweiz geltende Höchstgehalt für Cadmium in Schokolade mit einem Kakaoanteil von über 70 Prozent bleibt in Anlehnung an den Codex Alimentarius bestehen.

Die aus der der Empfehlung (EU) 2016/22 übernommenen Werte für Ethylcarbamat werden ebenfalls gestrichen, da es da es sich dabei nicht um rechtlich verbindliche Höchstgehalte handelt.

Nutzen: Die Kontaminantenverordnung bleibt gleichwertig mit der Gesetzgebung der EU.

Gültig für: Alle Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von Lebensmitteln

Erlass: Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK)

Übergangsfrist: 1 Jahr + Abverkauf

Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Ausgangslage: Die Regelungen zu Nahrungsergänzungsmitteln sollen an das EU-Recht und den Stand von Wissenschaft und Technik angepasst werden.

Vorgeschlagene Neuerungen: Die Sachbezeichnung Nahrungsergänzungsmittel soll neu auch für Nahrungsergänzungsmittel mit lebenden Bakterienkulturen verwendet werden können – wie für alle anderen Nahrungsergänzungsmittel auch. Die spezifischen Vorgaben für die Kennzeichnung von lebenden Bakterienkulturen sollen nur noch für die Zutatenliste gelten.

Weiter werden fünf Verbindungen von Vitaminen und Mineralstoffen, die in der EU zulässig sind, in Anhang 2 der zulässigen Verbindungen aufgenommen.

Zudem sollen für geregelte sonstige Stoffe weitere zulässige Verbindungen aufgenommen werden, bei denen der Novel Food-Status geklärt ist und bezüglich der Lebensmittelsicherheit keine Einwände bestehen. Bei Betain ist aufgrund der Risikobewertung durch die EFSA eine Senkung des Höchstwertes notwendig.

Nutzen: Mit den Änderungen werden der Gesundheitsschutz auf demselben Niveau wie in der EU gehalten und Handelshemmnisse abgebaut.

Gültig für: Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von Nahrungsergänzungsmitteln

Erlass: Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Übergangsfrist: 1 Jahr + Abverkauf

Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln

Ausgangslage: Die Regelungen sollen an das Recht der EU, respektive der EU-Mitgliedstaaten, und den Stand von Wissenschaft und Technik angepasst werden.

Vorgeschlagene Neuerungen: Der Minimalwert der Jodierung von Speisesalz soll von 20 Milligramm pro Kilogramm auf 15 Milligramm pro Kilogramm gesenkt werden, um eine Harmonisierung mit dem Recht einiger EU-Mitgliedstaaten zu erreichen, unter anderem Deutschland und Frankreich.

Zudem sollen drei Verbindungen von Vitaminen und Mineralstoffen, die in der EU zulässig sind, in Anhang 5 der zulässigen Verbindungen aufgenommen werden.

Im Weiteren soll D-Mannose aufgrund seiner pharmakologischen Wirkung, gestützt auf ein Urteil des europäischen Gerichtshofs vom 13. März 2025 (C-589/23) und des deutschen Bundesgerichtshofs vom 9. Oktober 2025 (I ZR 4/21), als verbotener Stoff in Anhang 4 aufgenommen werden.

Nutzen: Durch die Senkung des Mindestgehaltes an Jod in jodiertem Speisesalz wird der zulässige Bereich erweitert, sodass Produkte aus mehr EU-Mitgliedstaaten den Schweizer Anforderungen entsprechen. Die in der Schweiz empfohlene Zielkonzentration von 25 Milligramm pro Kilogramm für jodiertes Speisesalz bleibt unverändert bestehen. Die Anpassung der Untergrenze dient ausschliesslich der Harmonisierung und Marktöffnung, ohne die nationalen gesundheitsbezogenen Zielwerte zu verändern.

Mit der Aufnahme der neuen Verbindungen von Vitaminen und Mineralstoffen wird das Schweizer Recht an das der EU angeglichen, was Handelshemmnisse abbaut.

	Das Verbot von D-Mannose in Lebensmitteln stärkt den Gesundheitsschutz und stellt die Abgrenzung zu den Arzneimitteln sicher.
Gültig für:	Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von Lebensmitteln
Erlass:	Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM)
Übergangsfrist:	1 Jahr + Abverkauf

Verordnung über Getränke

Ausgangslage:	Die Verordnung über Getränke regelt auch Fruchtsaft und Fruchtnektar. Diese Bestimmungen orientieren sich an den Vorgaben der EU und stimmen mit diesen weitgehend überein. Die EU hat die Bestimmungen über Fruchtsaft und Fruchtnektar revidiert (Richtlinie (EU) 2024/1438). Unter anderem hat sie die geltenden Verbote und Einschränkungen für Zuckerzusatz präzisiert.
Vorgeschlagene Neuerungen:	Das Verbot des Zuckerzusatzes in Fruchtsäften wird auch im Schweizer Recht präzisiert, um sie von anderen ähnlichen Erzeugnissen klarer abzugrenzen und die Konsumentinnen und Konsumenten entsprechend zu informieren. So werden neue Definitionen für «zuckerreduzierter Fruchtsaft», «zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat» und «konzentrierter zuckerreduzierter Fruchtsaft» gemäss der Richtlinie 2001/112/EG aufgenommen. Die Definition für «verdünnten Fruchtsaft» wird aufgehoben; Mischungen von Fruchtsaft mit Wasser sind grundsätzlich zulässig. Bei Fruchtnektaren wird die zulässige Menge an Zuckerarten oder Honig, je nach Fruchtart, auf unterschiedliche Mengen beschränkt. Spezifische Fruchtsafterzeugnisse einzelner Mitgliedstaaten der EU werden neu mit der Sachbezeichnung in der jeweiligen Originalsprache aufgenommen.
Nutzen:	Die Anpassungen dienen dem Abbau technischer Handelshemmnisse. Fruchtsäfte und Fruchtnektare, die in der EU hergestellt und gekennzeichnet werden, können auch in der Schweiz in Verkehr gebracht werden und umgekehrt.
Gültig für:	Alle Hersteller, Importeure und Inverkehrbringer von Fruchtsäften und Fruchtnektaren
Erlass:	Verordnung des EDI über Getränke (Getränkeverordnung)
Übergangsfrist:	2 Jahre + Abverkauf

Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion

Ausgangslage:	Die Ausführungen zur maximalen Lagerzeit von Milch im Milchproduktionsbetrieb bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb werfen Fragen zur Auslegung auf. Die Formulierung soll präzisiert werden. Zudem wird derzeit auf Verordnungsstufe nicht ausgeführt, welche Methoden zulässig sind für die Bestimmung des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen. Die Angabe zu der Berechnung für den pro Monat geltenden Wert für die Keimzahl ist zwar aktuell für Kuhmilch vorhanden, fehlt jedoch für die Milch von anderen Tierarten als Kühen.
Vorgeschlagene	

Neuerungen: Es wird präzisiert, dass das erste Gemelk ab dem Tag der Gewinnung bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens zwei weitere Kalendertage gelagert werden darf.

Zudem wird für die Bestimmung des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen auf die Verordnung (EU) 2019/627 verwiesen. In der Fussnote zu Anforderungen an Milch von anderen Tierarten als Kühen wird ergänzt, wie die Berechnung des für die Keimzahl geltenden monatlichen Wertes zu erfolgen hat.

Nutzen: Die Änderungen schaffen Klarheit über die maximale Milchlagerdauer und zur Berechnung des für die Keimzahl geltenden monatlichen Wertes für die Milch von anderen Tierarten als Kühen. Zudem werden die Methoden zur Bestimmung des Gehalts an Keimen und somatischen Zellen mit Verweis auf die Verordnung (EU) 2019/627 neu auf Verordnungsstufe geregelt.

Gültig für: Milchproduktionsbetriebe, Laboratorien und Vollzug

Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Ausgangslage: Certaines dispositions suisses relatives aux œufs, au lait, à la viande maturée à sec et aux produits de la pêche nécessitent une mise à jour afin de rester harmonisées avec le droit européen et de clarifier certaines exigences techniques.

Vorgeschlagene Neuerungen: Ces modifications visent une reprise de plusieurs évolutions du droit de l'UE, la clarification de la méthode d'interprétation des analyses de phosphatase alcaline dans le lait, la définition de la viande maturée à sec et l'adaptation des règles applicables aux œufs ainsi qu'aux techniques modernes de réfrigération et de transport des produits de la pêche.

Nutzen: Ces modifications permettent une réduction des ambiguïtés pour les autorités et les laboratoires, une facilitation des échanges avec l'UE, ainsi que l'intégration de nouvelles technologies de réfrigération pour les produits de la pêche.

Gültig für: Laboratoires et établissements du secteur alimentaire

Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung

Ausgangslage: Gewisse Lebensmittelbetriebe benötigen eine Bewilligung der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde. Diese inspiziert den Betrieb vor ihrem Bewilligungsentscheid. Werden Mängel festgestellt, kann die kantonale Vollzugsbehörde die Bewilligung erteilen, jedoch mit der Auflage, die Mängel innert sechs Monaten zu beheben. Diese Bestimmung lässt bei der konkreten Umsetzung Fragen offen und entspricht nicht der Formulierung im EU-Recht.

Daten des Bundes dürfen den für den Vollzug zuständigen Kantonen nur weitergeleitet werden, wenn sie den entsprechenden Kanton betreffen. Daten, die andere Kantone betreffen oder nationale Daten dürfen nicht geteilt werden.

Vorgeschlagene Neuerungen: Das Vollzugsvorgehen bei Mängeln im Rahmen der Bewilligungsinspektion wird präzisiert, indem die Verordnung über den Vollzug in der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) an die entsprechende EU-Verordnung 2017/625 angeglichen wird. Die neue Formulierung lautet, dass bei Mängeln, die bei Bewilligungsinspektionen festgestellt werden, eine bedingte Bewilligung erteilt werden kann, sofern der Betrieb trotzdem alle Anforderungen hinsichtlich der

Infrastruktur und der Ausrüstung erfüllt. Die volle Bewilligung wird nur erteilt, wenn eine erneute amtliche Kontrolle innerhalb von drei Monaten zeigt, dass der Betrieb die übrigen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt. Wenn eindeutige Fortschritte zu verzeichnen sind, der Betrieb jedoch noch nicht alle Anforderungen einhält, kann der Kanton die bedingte Bewilligung verlängern. Die Geltungsdauer darf insgesamt sechs Monate jedoch nicht überschreiten. Wird die bedingte Bewilligung nicht verlängert oder ersetzt, muss der Betrieb seine Tätigkeit einstellen.

Zudem wird der Datenaustausch zwischen Bund und Kantonen verbessert, um Verstösse gegen das Lebensmittelrecht besser erkennen und verfolgen zu können.

Nutzen: Klärung und Rechtssicherheit im Rahmen der Bewilligung von Lebensmittelbetrieben, Äquivalenz mit dem EU-Recht.
Verstösse gegen das Lebensmittelrecht werden besser erkannt und der Vollzug gestärkt.

Gültig für: Lebensmittelbetriebe, die nach Artikel 21 LGV bewilligungspflichtig sind, Bund und kantonale Vollzugsbehörden

Erlass: Verordnung über den Vollzug in der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV)

Gebrauchsgegenstände

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Ausgangslage: Die Anforderungen an Bedarfsgegenstände sind in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) definiert. Trinkwasserkontaktmaterialen fallen in der Schweiz unter die Bedarfsgegenstände. Die EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184 beinhaltet neben den Anforderungen an Bedarfsgegenstände gemäss LGV zusätzlich auch die Anforderung bezüglich der Vermehrung von Mikroorganismen für Trinkwasserkontaktmaterialien.

Vorgeschlagene Neuerungen: Die zusätzliche Anforderung bezüglich Mikroorganismen soll in der LGV aufgenommen werden. Dazu wird auch der Begriff Trinkwasserkontaktmaterialien neu eingeführt.

Nutzen: Die Änderungen gewährleisten die Gleichwertigkeit mit dem EU-Recht bezüglich den Mindesthygieneanforderungen für Materialien und Werkstoffe, die mit Trinkwasser in Berührung kommen.

Gültig für: Alle Hersteller, Inverkehrbringer und Anwender von Trinkwasserkontaktmaterialien

Erlass: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Verordnung über Bedarfsgegenstände

Ausgangslage: Die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde (EFSA) hat Bisphenol A (BPA) neu bewertet. Dabei hat sich gezeigt, dass die aktuellen Höchstwerte in Lebensmittelkontaktmaterialien (Bedarfsgegenständen) zu einer Exposition der Bevölkerung weit über dem akzeptablen Niveau führen. Die EU hat BPA und andere Bisphenole in Bedarfsgegenständen daher strenger reguliert. Um den Gesundheitsschutz auch hierzulande sicherzustellen, übernimmt die Schweiz die wichtigsten Anforderungen von der EU.

Vorgeschlagene Neuerungen: Bisphenol A und andere schädliche Bisphenole sollen in zahlreichen Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoff, Beschichtungen sowie in Druckfarben für Lebensmittelkontaktmaterialien verboten werden.

Nutzen: Das Verbot wird dazu beitragen, die Exposition der Bevölkerung gegenüber schädlichen Bisphenolen zu minimieren.

Gültig für: Alle Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmittelkontaktmaterialien und Druckfarben für diese Materialien

Erlass: Bedarfsgegenständeverordnung, Anhänge 2, 10, 13 und 14

Übergangsfrist: Verschiedene Übergangsfristen je nach Produktkategorie,
siehe Erläuterungen auf Gesetzgebung > Gebrauchsgegenstände > Gegenstände für den Lebensmittelkontakt

Ordonnances sur les jouets

Situation initiale : L'ordonnance sur les jouets (OSJo) est adaptée pour reprendre les développements récents du droit européen en matière de sécurité chimique des jouets. Le nouveau règlement (UE) 2025/2509, qui remplace progressivement la directive 2009/48/CE, comble des lacunes identifiées face aux substances chimiques les plus nocives pour les enfants. Pour mieux protéger les enfants, maintenir l'équivalence avec le droit de l'UE et éviter des entraves au commerce, la Suisse reprend ces nouvelles exigences.

Vorgeschlagene Neuerungen: Les interdictions génériques concernant les perturbateurs endocriniens, les substances STOT (Specific Target Organ Toxicity) et les sensibilisants respiratoires/cutanés sont étendues.

L'utilisation intentionnelle des PFAS en tant que groupe de substances est interdite, tout comme dix bisphénols, avec une approche « groupe ». Les limites de migration de ces bisphénols sont renforcées.

Les critères pour les traces non intentionnelles sont clarifiées ; le principe ALARA (as low as reasonably achievable) est introduit.

La procédure d'exemption doit être plus structurée, avec l'évaluation scientifique centralisée par l'ECHA.

La limite d'âge pour les valeurs limites les plus strictes est supprimée : elle est désormais appliquée à tous les jouets.

Les exigences sur les substances parfumantes allergisantes sont renforcées en abaissant la limite à 10mg/kg.

Avantages :	Protection renforcée et plus systématique des enfants contre les substances chimiques dangereuses, notamment par une approche par groupe de substances, évitant les substitutions regrettables. Maintien de l'équivalence avec le droit de l'UE, sans nouvel obstacle au commerce. Une procédure d'évaluation scientifique plus transparente et centralisée. Protection uniforme pour tous les jouets, sans distinction d'âge ni d'usage prévu.
Champ d'application :	Toute entreprise qui importe des jouets ou les commercialise en Suisse
Acte :	Verordnung des EDI über die Sicherheit von Spielzeug (Spielzeugverordnung, VSS)
Übergangsfrist:	Bis zum 31 Juli 2030 + Abverkauf