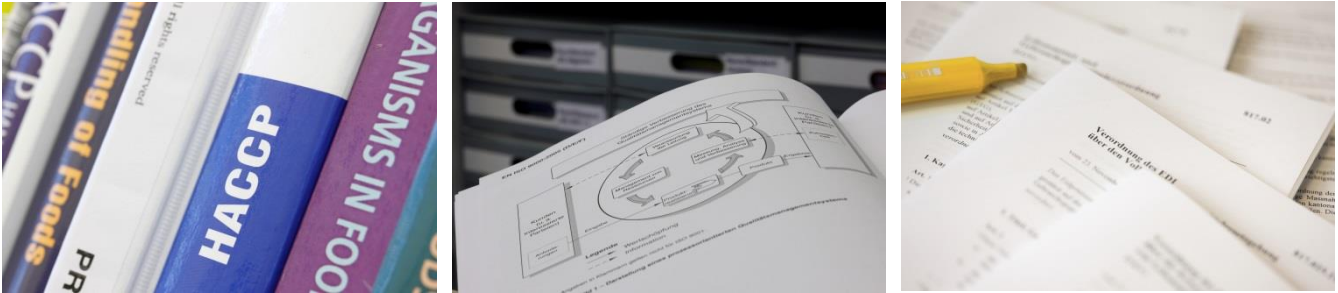


## Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht Nr. 138, August 2015



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit**, **Lebensmittelrecht**, **Qualitätsmanagement** und **Lebensmittelpolitik**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer [Homepage](#) aufgeschalteten [News](#) des vergangenen Monats.

### Lebensmittelsicherheit

#### Aromastoff gibt Anlass zu Sicherheitsbedenken

Der Aromastoff p-Mentha-1,8-dien-7-al (auch „Perilla-Aldehyd“ genannt) hat sich in einer neuen Studie an Tieren, die von Sachverständigen der EFSA ausgewertet wurde, als genotoxisch (d.h. schädlich für die DNA) erwiesen.

Das Verfahren der Behörde für die Sicherheitsbewertung von Lebensmittelaromen sieht vor, dass, sobald ein Stoff als Genotoxin beschrieben wird, die Schlussfolgerungen der EFSA sich ausschließlich auf diesen Aspekt beziehen, ohne die Verbraucherausposition zu berücksichtigen.

Perilla-Aldehyd kommt natürlicherweise in den Schalen von Zitrusfrüchten vor. Es wird in begrenzten Mengen hergestellt und einigen Backwaren, Puddings, Fleischerzeugnissen und alkoholischen wie alkoholfreien Getränken beigefügt, um einen intensiven Zitrusduft und einen holzig-würzigen Zitrusgeschmack zu erhalten.

Die EU-Risikomanager werden prüfen, wie dem wissenschaftlichen Gutachten der EFSA bei der Abwägung möglicher Folgemaßnahmen am besten Rechnung zu tragen ist.

[> EFSA - European Food Safety Authority](#)

#### Glyphosat: EFSA bewertet IARC-Ergebnisse

Die EFSA wird die Ergebnisse eines Berichts der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC) bewerten, der zu dem Schluss gelangt, dass das Herbizid Glyphosat wahrscheinlich krebserzeugend für den Menschen ist.

[> EFSA - European Food Safety Authority](#)

Zu Glyphosat siehe auch [> News vom 1. Juli 2015](#) sowie die [> Motion \(15.3423\) von NR Fridez Pierre-Alain](#)

#### Gezapftes Bier oft verkeimt

Das Hessische Landeslabor hat in diesem Jahr bislang 87 Proben frisch gezapfter Biere aus Getränkeschankanlagen mikrobiologisch untersucht.

[> LHL - Landesbetrieb Hessisches Landeslabor](#)

#### Scrapie: kein Hinweis auf Bedrohung für den Menschen unter realen Bedingungen

Von der EFSA ausgewertete neueste wissenschaftliche Erkenntnisse ändern nichts an der Schlussfolgerung eines gemeinsamen wissenschaftlichen ECDC/EFSA-Gutachtens von 2011, demzufolge es keinen wissenschaftlichen Nachweis dafür gibt, dass klassische Scrapie unter realen Bedingungen von Tieren auf Menschen übertragen werden kann.

Darüber hinaus kommen die EFSA-Sachverständigen zu dem Schluss, dass eine Bewertung Scrapie-bedingter

Risiken für die öffentliche Gesundheit durch den Verzehr von aus Schafen gewonnenen Lebensmittelerzeugnissen nicht möglich ist.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

## Lebensmittelrecht

### Appenzeller® Käse stärkt die Marke

Es ist kein Geheimnis: Das Ursprungsgebiet von Appenzeller® Käse ist strikt vorgegeben. Je stärker eine Marke ist, desto grösser ist die Gefahr, dass Imitate auf den Markt gebracht werden. Diese unbefriedigende Situation war ausschlaggebend für die Sortenorganisation, den Appenzeller® Käse besser zu schützen.

So entwickelte Agroscope einen Herkunftsnachweis, basierend auf Milchsäurebakterien. Dank diesem kann die Echtheit von Appenzeller® Käse unabhängig von der Angebotsform (Laibware, Scheiben, Reibkäse, usw.) nachgewiesen werden. Auf den Geschmack und die Qualität des Appenzeller® Käses haben diese Milchsäurebakterien keinen Einfluss.

> [www.news.admin.ch](http://www.news.admin.ch)

Siehe dazu auch > [News vom 4. Februar 2014](#)

### Kontrollen der kantonalen Vollzugsbehörden 2014

Bei den Marktkontrollen der kantonalen Vollzugsbehörden wurden 2014 über fünfhundert Lebensmittelproben auf gentechnisch veränderter Organismen (GVO) untersucht. Gegenüber dem Vorjahr hat die Anzahl positiver Befunde erheblich abgenommen. Der Rückgang der Anzahl positiver Befunde geht namentlich auf die Warengruppe Sportlernahrung zurück, die überdurchschnittlich häufig GVO-Bestandteile enthält, aber deutlich weniger intensiv beprobt wurde. Bei der Hälfte der nachgewiesenen GVO-Bestandteile handelte es sich um Pflanzenlinien, die in der Schweiz bewilligt sind. Dabei wurden jedoch keine Verstösse gegen die Kennzeichnungspflicht festgestellt. Nicht bewilligte GVO wurden vereinzelt in importierten Nischenprodukten nachgewiesen. In zwei Lebensmitteln aus biologischer Produktion wurden GVO-Bestandteile im tiefen Spurenbereich gefunden.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

### Swissness bei Lebensmitteln - Das Kreuz mit dem Schweizerkreuz

Lebensmittel gelten künftig nur noch als schweizerisch, wenn 80 Prozent der Rohstoffe aus der Schweiz stammen. Die Branche befürchtet ungewollte Folgen und hohe Aufwände.

Dürfen bekannte Schweizer Produkte wie Rivella oder Toblerone bald nicht mehr mit dem Schweizerkreuz werben? Dies befürchtet jedenfalls die Lebensmittelbranche aufgrund des bundesrätlichen Verordnungsentwurfs zur Swissness-Vorlage, dessen definitive Version zurzeit noch in Arbeit ist. Die Kritik der Branche am Entwurf ist laut, die Verunsicherung gross. In der Sommersession verlangte > [Hannes Germann \(Schaffhausen, svp.\)](#) im Ständerat gar, die Umsetzung der Swissness-Vorlage zu sistieren und deren Folgen nochmals vertieft zu prüfen.

> [www.nzz.ch](http://www.nzz.ch)

### Edible insects subject to changing EU novel food regulations

The European Commission is seeking harmonisation of the novel foods regulations in relation to the sale of edible insects across all member states.

Across the EU, parts or extracts of insects are already subject to novel foods approval however individual member states have had different interpretations as to whether this applies to whole insects. In the UK, whole edible insects are not considered novel. If the novel foods legislation is amended as proposed this is set to change by 2016.

> [www.foodingredientsfirst.com](http://www.foodingredientsfirst.com)

### EU: Commission urged to stop delaying trans fat report

The European Commission should stop dragging its feet over its awaited trans fat report – and explain why it is already over six months overdue, says Socialist MEP.

The European Commission was due to produce a report on the use and labelling of trans-fatty acids in foods and its effect on Europeans' diet and health on 13 December 2014, but Parliament is still waiting.

> [www.foodanddrinkeurope.com](http://www.foodanddrinkeurope.com)

## **FDA proposes nutrition label with new line for added sugars**

The FDA released for public comment a proposed nutrition facts label that includes a new line showing the "percent daily value" of added sugar in foods.

The FDA also reopened the comment period for the overall updated nutrition facts panel that emphasizes calories and more realistic serving sizes.

> [FDA - US Food and Drug Administration](#)

## **US food industry petitions FDA to approve low-level uses of PHOs (partially hydrogenated oil)**

The Grocery Manufacturers Association (GMA) has petitioned the U.S. Food & Drug Administration (FDA) to approve specific low-level uses of partially hydrogenated oil (PHOs) in food products.

In a food additive petition filed with the FDA, GMA said the scientific evidence will enable FDA to find there is a "reasonable certainty of no harm" from consumption of PHOs from the uses and use levels specified in the submission.

FDA announced on June 16 its final determination that it was changing the regulatory status of PHOs from Generally Recognized As Safe (GRAS) to that of a food additive. This determination requires food manufacturers to submit a food additive petition for safe uses of PHOs and to phase out the uses of PHOs that are not included in a food additive petition by 2018.

> [www.foodingredientsfirst.com](http://www.foodingredientsfirst.com)

Siehe dazu auch > [News vom 26. Juni 2015](#)

## **USA: House votes to ban states from labeling GMO foods**

The Safe and Accurate Food Labeling Act, which would prohibit the mandatory labeling of biotech foods, was approved by the House of Representatives in a 275-150 vote on 23 July.

"... It is not the place of government, government at any level, to arbitrarily step in and mandate that one plant product should be labeled based solely on how it was bred, while another identical product is free of government warning labels because the producer chose a different breeding technology," said Rep. Mike Pompeo, R-Kan., sponsor of the bill.

> [www.huffingtonpost.com](http://www.huffingtonpost.com)

## **EU: Durchführungsverordnung Nr. 2015/1375 der Kommission vom 10. August 2015 mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen Fleischuntersuchungen auf Trichinen**

Die bisherige Verordnung (EG) Nr. 2075/2005 hinsichtlich der Vorschriften für die amtliche Fleischuntersuchung auf Trichinen wird damit aufgehoben.

> [Eur-Lex - Der Zugang zum EU-Recht](#)

## **Revision der Verordnungen des Lebensmittelrechts: Regulierungsfolgenabschätzung (RFA)**

Das Ausführungsrecht zum neuen Lebensmittelgesetz wurde anhand der Entwürfe, die im Sommer 2015 in die öffentliche Anhörung gegeben wurden, einer Regulierungsfolgenabschätzung (RFA) unterzogen.

Die Studie analysiert die voraussichtlichen ökonomischen Auswirkungen nach Inkraftsetzung der Verordnungen. Es wird in den relevanten Teilbereichen (Deklarationspflichten, Dusch- und Badewasser, Kosmetika, Selbstkontrolle und Prozesshygienekriterien) aufgezeigt, mit welchem Mehraufwand und welcher Entlastung zu rechnen ist und welche Wirkungen auf die betroffenen Wirtschaftsbereiche zu erwarten sind.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

Siehe dazu auch > [nzz.ch](http://nzz.ch)

## **Lebensmittelpolitik**

### **Feldsaison mit gentechnisch veränderten Kartoffeln und Weizen vor dem Abschluss**

Die zweite Feldsaison auf der Protected Site, dem Versuchsfeld des Bundes für Studien mit gentechnisch veränderten Pflanzen, ist bald beendet. Neu dieses Jahr war ein Vorversuch von Agroscope mit Kartoffeln, denen Resistenzgene aus Wildkartoffeln gegen die Kraut- und Knollenfäule gentechnisch übertragen wurden.

Im Projekt geht es darum, den möglichen Nutzen für die Landwirtschaft und eventuelle Umweltrisiken zu untersuchen. Beim Weizen der Universität Zürich, für den es schon das zweite Versuchsjahr ist, liegen erste Resultate vor.

> [www.news.admin.ch](http://www.news.admin.ch)

Siehe dazu auch > [News vom 24. April 2015](#)

## Gluten free leads “Free From” surge into the mainstream

Interest in free-from foods is continuing to rise globally, led by the growing availability of gluten-free lines in particular.

Products positioned on a gluten-free platform accounted for 10% of total global food and drinks launches recorded by > [Innova Market Insights](#) in the 12 months to the end of April 2015, rising to over 18% in the US.

> [www.foodingredientsfirst.com](http://www.foodingredientsfirst.com)

## Bund und Schweizer Unternehmen wollen Zucker in Lebensmitteln reduzieren

Bundesrat Alain Berset und Schweizer Produzenten und Verteiler von Lebensmitteln haben am 4. August im Schweizer Pavillon an der Expo Mailand ein Memorandum of Understanding (MoU) unterzeichnet.

Ziel dieser Absichtserklärung ist, den Zuckergehalt in Joghurts und Frühstückscerealien zu reduzieren. Die Umsetzung der Ziele erfolgt über die nächsten vier Jahre in Zusammenarbeit.

> [www.news.admin.ch](http://www.news.admin.ch)

## Codex adopts new Food Standards

The 38th session of the Codex Alimentarius Commission (CAC) was held from 6 to 11 July in Geneva. 141 countries and the European Union discussed and adopted new food safety and quality standards.

> [WHO - World Health Organisation: Key decisions of the 38th session of the Codex Alimentarius Commission](#)

Der kostenlose Newsletter der Fachstelle QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#). Die News stammen wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden.

Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung. Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachstelle QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil  
> [www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht](http://www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht), e-mail: [info.iqfs@zhaw.ch](mailto:info.iqfs@zhaw.ch)

## Aktuell



### SAVE THE DATE

Die **11. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung** findet am **12. Mai 2016** statt.

Notieren Sie sich schon einmal das Datum in Ihrem Kalender; das Thema wird nächstens veröffentlicht.

## Kurse

### Planen Sie Ihre Fortbildungskurse für das 2. Halbjahr 2015:



#### Einführung: chemische Gefahren in HACCP:

**23. Oktober 2015**

Gemäss der Codex-Alimentarius-Richtlinie werden im Rahmen des HACCP drei Gefahrenarten (hazards) unterschieden: physikalische, chemische und biologische Gefahren. In diesem Kurs werden im Sinne einer Einführung und eines Überblickes die wichtigsten chemischen Gefahren sowie ihre Bewertung und mögliche Beherrschung im Rahmen von HACCP diskutiert.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



#### Einführung ins EU-Lebens- mittelrecht:

**03. Dezember 2015**

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)



#### Chancen und Nutzen des kontinuierlichen Verbesserungs- prozesses (KVP) in der Lebensmittelindustrie:

**20. November 2015**

Der kontinuierliche Verbesserungsprozess (KVP) geht davon aus, dass Mitarbeitende im Betrieb wertvolles Expertenwissen besitzen, welches für das Unternehmen von hohem Wert zur Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit und Erreichen von Exzellenz ist. Die Kursteilnehmenden verstehen den Nutzen des KVP sowie die verschiedenen Methoden und Werkzeuge und können diese in ihrem Betrieb angemessen einsetzen.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

Weitere Informationen > [www.zhaw.ch/lsvm/kurse/](http://www.zhaw.ch/lsvm/kurse/)