



5. Dienstleistungen

Revision Lebensmittelrecht 2007

Revision Lebensmittelrecht 2007 (1)

- ~~QK: Impulszahl~~ → Keimzahl
- ~~Bewilligungspflicht~~ für Milchlagertemp. > 6 / > 8 °C
- Standardisierung von Vollmilch auf min. 3.5 %
Hinweis für nicht standardisierte Vollmilch: «mit natürlichem Fettgehalt»

Revision Lebensmittelrecht 2007 (2)

- Käse aus Rohmilch: Wortlaut für den Hinweis “aus Rohmilch“ ist nicht mehr vorgegeben
Käse aus Roh- und thermisierter Milch: wie bisher
Kennzeichnung «mit Rohmilch hergestellt»
- Rohrahm: Hinweis “nicht genussfertig”
- «Laktosefrei»: ~~0.5~~ → 0.1 g Laktose/100g
- Kolostrum als Lebensmittel

Revision Lebensmittelrecht 2007 (3)

- bei Käse, Butter, fermentierter Milch und Rahm: keine Angabe der Zutaten Milch, Lab, Kulturen, Salz
- Ausnahme: Kennzeichnung von jodiertem oder fluoriertem Salz
- bei detaillierter Nährwertdeklaration: Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- Allergene Zutaten: Lupine und Weichtiere

Revision Lebensmittelrecht 2007 (4)

Gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims)

- «Proteinquelle»: $>12\%$ Proteinanteil am Energiewert
- «Hoher Proteingehalt»: $>20\%$ Proteinanteil
- «Fettarm»: $<3\text{ g Fett}/100\text{ g feste Lebensmittel}$,
 $<1.5\text{ g Fett}/100\text{ ml flüssige Lebensmittel}$,
 $<1.8\text{ g Fett}/100\text{ ml teilentrahmte Milch}$
- «Fettfrei»: $<0.5\text{ g Fett}/100\text{ g oder ml}$
- «Natriumarm / Kochsalzarm»: $<0.12\text{ g Na}/100\text{ g}$
- «Von Natur aus / natürlich»

Revision Lebensmittelrecht 2007 (5)

- **GVO: < 0.5 % nicht bewilligte, pflanzliche GVO**
- **Trinkwasserkontrolle: ~~Salmonellen~~, ~~Campylobacter~~**
- **Staphylokokken-Enterotoxine: in Käse und in 5 x 25 g**
- **Grenzwerte für Dioxine**
- **Amtliche Kontrollen können an Dritte, akkreditierte und anerkannte Organisationen übertragen werden**
- **Die Strafbestimmungen wurden verschärft**