

Klare Regeln mit viel Spielraum

Seit Einführung des Cassis-de-Dijon-Prinzips sind beim Bundesamt für Gesundheit rund 60 Gesuche eingegangen. Die neue Einheit hat bisher 11 Anträge bewilligt. Erste Erfahrungen, Reaktionen und Anwendungen.

Katrin Cuomo-Sachsse. Im Vorfeld sorgte es bereits für Wirbel. Seit dem 1. Juli 2010 ist das Cassis-de-Dijon-Prinzip (CdD) nun in Kraft. Damit kann jedes Produkt, das im EU- oder EWR-Raum rechtmässig hergestellt und in Verkehr gebracht wurde, ohne zusätzliche Kontrolle auch in der Schweiz verkauft werden. Einzig Lebensmittel, die den technischen Vorschriften hierzulande nicht vollständig entsprechen, benötigen eine Bewilligung des Bundesamts für Gesundheit (BAG), sofern hinsichtlich Gesundheits- und Täuschungsschutz keine Bedenken bestehen.

Die neue Einheit ist mit sieben Fachleuten – vorwiegend Frauen – aus der Lebensmitteltechnologie sowie Biologie und mit einer Juristin besetzt. Von rund 60 eingegangenen Anträgen hat die neue BAG-Stelle bisher 11 Gesuche bewilligt bzw. dazu Allgemeinverfügungen erlassen. In fünf Fällen ging es um Einsparungen bei den Rohstoffzutaten, die umstritten sind, weil damit Qualitätsverluste befürchtet werden. So stiess der dänische Apfelwein (Cider) mit einem bis zu 85 Prozent hohen Wassergehalt dem Schweizerischen Obstverband sauer auf. Dagegen reichte er beim Bundesverwaltungsgericht Beschwerde ein.

Wässriger Sirup und Schinken

Der bewilligte französische Sirup «verwässert» mit 10% Fruchtsaftanteil die bisherige 30%-Vorgabe der Schweiz. Hier macht sich Migros bereits die Tatsache zu Nutze, dass eine einmal erteilte CdD-Allgemeinverfügung ebenfalls für gleichartige Produkte und für Schweizer Hersteller gilt. Der Detaillist produziert jetzt «M-Classic-Himbeer-Sirup» im Inland und erspart sich damit die Kosten für die Umetikettierung sowie die Zollgebühren für den Import. Im Gegenzug profitiert der Konsument von einem niedrigeren Preis. Weiter dürfen Sahne- und Rahmerzeugnisse, statt wie bisher 35%, fortan nach deutscher Vorgabe noch 30% Milchfett enthalten. Nächstes Jahr plant Denner ein solches Produkt selbst herzustellen und günstiger zu verkaufen.

Dass auch feste Nahrungsmittel verdünnt werden können, beweist nicht zuletzt der Schinken aus Österreich, bei dem der Wasseranteil im Verhältnis zur Eiweissmenge viel höher ist als bislang in der Schweiz. Gegen die Zulassung dieses Produkts sowie eines mit Stärke versetzten Reibkäses hat der Schweizer Bauernverband geklagt.

Es muss nicht immer Kaviar sein

Zum Teil spitzfindige Produktbezeichnungen stellen einen weiteren Themenblock unter den bewilligten Gesuchen dar. Beispiel: Bis vor kurzem durften in der Schweiz nur Eier vom Stör als Kaviar verkauft werden. Jetzt fallen hier wie in Deutschland sämtliche Fischrogenzeugnisse darunter – unter anderem Lachs-Kaviar. Auch erlaubt das BAG nun französischen Käse aus Magermilch, der mit «0% Fett» gekennzeichnet ist. In der Schweiz waren dafür nur die Bezeichnungen «fettfrei» oder «fettarm» zulässig. Aus diesen Angleichungen ziehen auch inländische Händler Vorteile: Kürzlich hat Coop eine Bewilligung für einen französischen Käse mit abweichender Sachbezeichnung erhalten, den das Unternehmen hier ohne umzuverpacken verkaufen kann.

In-Getränke: Gesund oder schädlich?

Einen CdD-Grundsatzentscheid zum Schutz der Gesundheit fällte die Einheit zu inländischen Limonaden. Diese durften bisher nicht die belebende Lifestyle-Substanz Taurin enthalten. Italien erlaubt dies, ohne eine Höchstmenge zu definieren. Künftig darf der Anteil in der Schweiz maximal 0,1% betragen.

Bei den 17 Gesuchen, die abgelehnt wurden, handelt es sich vor allem um Abgrenzungsfragen: So fallen Erzeugnisse mit Inhaltsstoffen, die in der Schweiz als Nahrungsergänzungs- oder Arzneimittel gelten, nicht unter das Cassis-de-Dijon-Prinzip und müssen daher auf dem üblichen Rechtsweg bewilligt werden. Bei den meist aus Deutschland stammenden Gesuchen wurden Produkte mit Ginkgo-Extrakt, Teufelskrallen oder Echinacea untersucht. Zuweilen ist nicht der Inhaltsstoff, sondern die Anpreisung von Gesundheitsprodukten der springende Punkt.

Die Bewilligungsstelle für Gesuche zum Cassis-de-Dijon-Prinzip



Seit dem 1. Juli bearbeiten im Bundesamt für Gesundheit neun Fachpersonen die eingehenden Gesuche zum Cassis-de-Dijon-Prinzip (von links): Martin Müller, Denise Zen-Ruffinen, Jacqueline Schüpbach, Gaëlle Bussard, Alice Gilliard, Barbara Engeli, Bennan Tong, die Leiterin der Bewilligungsstelle Judith Deflorin, und Hans Schmid.



Health Claims sind in der Schweiz strikter geregelt als in der EU, wo im Moment an einer strengen Harmonisierung gearbeitet wird.

Auch unter den 32 hängigen Gesuchen befinden sich Tafelgetränke mit Health Claims und trendige Energy Drinks mit bewilligungspflichtigen Zutaten. In Abklärung ist ein spanischer Absinth mit fraglichen Farbstoffen für coole Cocktails. Zweimal stehen getrocknete Goji-Beeren auf der Liste, die neben gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen Pflanzenschutzmittel-Rückstände enthalten. In Fällen, in denen die Gesundheit und Sicherheit gefährdet sein könnten, zieht die CdD-Einheit ihre Toxikologen bei. «Ähnlich wie bei der taurinhaltigen Limonade ist selbst bei Kräutern die Dosierung entscheidend und eine genaue Abgrenzung zwischen Nahrungs- und Arzneimittel erforderlich», betont Judith Deflorin, Leiterin der neuen BAG-Bewilligungsstelle.

Knackpunkte

«Eine Gesuchstellung ist nicht trivial und vor allem für kleine Importeure anspruchsvoll», sagt Deflorin. So muss er Angaben zur Zusammensetzung des Produkts machen und nachweisen, dass es den technischen Vorschriften der EG bzw. denjenigen eines Mitgliedstaates der EG oder des EWR entspricht und dort rechtmässig in Verkehr

ist. «Die Antragsteller stammen vorwiegend aus den benachbarten Ländern. Dahinter stehen weniger die Produkthersteller, sondern vorwiegend Händler, die diesen Prozess nicht selten an ihren Anwalt oder Treuhänder delegieren», so Deflorin.

Das BAG entscheidet innerhalb zweier Monate nach Eingang über die Bewilligung eines Gesuchs. Ein erster Knackpunkt ist die Kategorisierung der Produkte. Handelt es sich beispielsweise um einen Fruchtsaft oder um ein Tafelgetränk? Aufwand verursachen Gesuche, bei denen die eingereichten Unterlagen unvollständig oder gleich mehrere Aspekte vom CdD-Prinzip betroffen sind. Und bei Abgrenzungsfragen oder bei unklarer Rechtslage in der EU zieht sich die Bearbeitung zusätzlich in die Länge.

So beruhen die Allgemeinverfügungen auf dem europäischen Rechtserlass, dessen technischen Vorschriften das Lebensmittel zu entsprechen hat. Hier müssen die CdD-Mitarbeiter in das Recht des gesuchstellenden Landes eintauchen. Dabei kann es laut Deflorin vorkommen, dass dort eine entsprechende Regelung fehlt. Sobald ein Fall abgeschlossen ist, wird der Entscheid im Bundesblatt veröffentlicht und werden die Kantonschemiker informiert.

Vielfalt der Qualität wächst

Für Beat Hodler, Mitglied der Geschäftsleitung des Verbandes der Schweizer Nahrungsmittel-Industrien (Fial), «ist die CdD-Handhabung noch zu wenig transparent und bietet vor allem bei der Qualitätssicherung und bei allfälligen rechtlichen Verfahren viel Interpretationsraum». Doch wie Deflorin ist er der Meinung, dass mit CdD die Vielfalt der Qualität wächst. Dabei steht es in der Verantwortung jedes Konsumenten, welche Produktzusammensetzung er bevorzugt. Diese ist auf der Packung, beispielsweise über die Prozentangabe der Zutaten (sogenannte QUID), jeweils genau deklariert. Und auf eine eventuelle Aufweichung der Swissness angesprochen, empfiehlt Hodler den Unternehmen der Lebensmittelbranche, künftig den Wert ihrer traditionellen Schweizer Produkte zu vermarkten und beispielsweise mit einem Swiss-Label-Zertifikat zu unterstreichen.

Cassis de Dijon

Premières expériences

Le principe du Cassis de Dijon (CdD) est en vigueur depuis le 1er juillet 2010. Tout produit fabriqué et mis en circulation selon les dispositions légales en vigueur dans l'UE ou l'EEE peut désormais être vendu en Suisse sans contrôle supplémentaire. Seules les denrées alimentaires ne répondant pas aux prescriptions techniques suisses requièrent une autorisation de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), dans la mesure où elles ne soulèvent pas de problèmes quant à la protection de la santé ou quant aux tromperies.

La nouvelle unité de l'OFSP, composée de 7 personnes, a remis une décision de portée générale pour 11 demandes sur 60 déposées à ce jour. Des recours ont été déposés auprès de l'OFSP pour certaines. Beaucoup de produits concernés présentaient des teneurs plus réduites que ne le prévoit la législation suisse. Le fait d'accepter l'importation de tels produits autorise en retour les fabricants suisses à mettre sur le marché des produits correspondants. Cela accroît la diversité de qualité sur notre marché. Il est parfois aussi question de dénomination, à l'exemple du caviar qui, en Suisse, ne peut provenir que de l'esturgeon, alors qu'en Allemagne tous les œufs de poissons peuvent obtenir cette désignation.

Les demandes refusées, au nombre de 17, concernaient des questions de délimitation, comme les produits contenant des ingrédients considérés en Suisse comme compléments alimentaires ou médicaments, qui doivent être autorisés selon la voie usuelle.

L'OFSP remet une décision en l'espace de deux mois après le dépôt. Lorsque le produit touche à plusieurs aspects du principe du CdD ou que des questions de délimitation sont en jeu, le processus d'autorisation peut s'avérer laborieux. Une fois l'autorisation délivrée, elle est publiée et les chimistes cantonaux en sont informés. C'est ensuite au consommateur de faire son choix, en fonction de la composition indiquée sur le produit. *Kathrin Cuomo-Sachsse*